ズーム
ZOOM JAPON

www.zoomjapon.info

gratuit numéro 26 - décembre 2012 - janvier 2013

L'empire des râmen

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon



ÉDITO Nourritures



Les touristes japonais qui se promènent dans le quartier de l'Opéra à Paris s'étonnent souvent de voir de longues files d'attente devant les restaurants japonais, en particulier ceux spécialisés dans les nouilles. Ce phénomène est le résultat de l'intérêt croissant que le Japon suscite parmi les Français. Nous ne pouvons que nous en féliciter puisque cet engouement se traduit pour *Zoom Japon* par un accroissement de son lectorat. Pour ce dernier numéro de l'année 2012, nous voulons vous offrir un contenu nourrissant et enrichissant à bien des égards. L'occasion aussi de vous souhaiter une excellente année 2013. Pensez également à abonner vos amis qui s'intéressent au Japon. Tout nouvel abonné recevra un cadeau.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

46,2 % **Tel est le pourcentage de Japonais favorables à une révision de l'article 9 de la Constitution qui interdit au Japon de faire la guerre. En 2010, ils n'étaient que 24 % à soutenir cette idée. Les tensions territoriales avec la Chine ne sont pas étrangères à ce retournement.**

Couverture : Photo de Jérémie Souteyrat

UN JOUR AU JAPON par Eric Rechsteiner

Le 16 novembre 2012, à Tôkyô, quartier de Shinjuku



© Eric Rechsteiner

Si la consommation de cigarettes a baissé dans l'archipel (38 % de fumeurs chez les hommes en 2010 contre 81 % en 1960 et 11 % chez les femmes contre 13 % il y a 50 ans), les Japonais fument encore trop. D'où la création de cette brigade anti-tabac qui sillonne les rues de la capitale où il est interdit désormais de fumer. Disposant d'un cendrier portatif, elle demande au contrevenant d'éteindre sa cigarette. En cas de refus, elle verbalise.

POLITIQUE L'union fera leur force

Malgré des différences notables, *Nippon Ishin no kai*, la formation de HASHIMOTO Tôru, le maire d'Ôsaka et *Taiyô no tô*, celle de ISHIHARA Shintarô, l'ancien gouverneur de Tôkyô, ont décidé de fusionner à l'occasion des législatives du 16 décembre. Cette association inédite devrait peser lourd dans la campagne. Les deux hommes sont connus pour leur franc-parler.

ÉCONOMIE Zéro pointé pour le commerce

Alors que beaucoup espéraient un renouveau de l'économie nippone grâce à la reconstruction dans les zones sinistrées du Tôhoku, force est de constater que la reprise n'est pas au rendez-vous. En octobre, le déficit commercial du pays a atteint 6,7 milliards de yens, soit deux fois plus qu'en 2011. C'est le plus mauvais résultat enregistré depuis trente ans.

POLITIQUE Ce que les élections signifient pour le pays

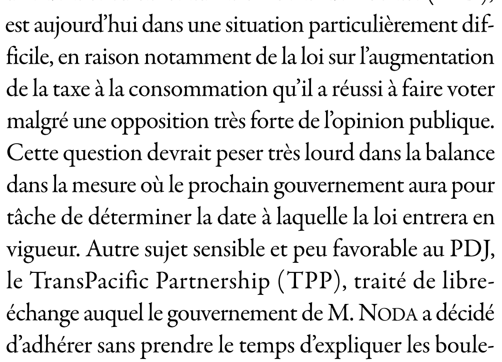
Les Japonais sont appelés à élire leurs représentants pour la première fois depuis le 11 mars 2011. Les enjeux sont énormes.

Le 16 novembre, NODA Yoshihiko, le Premier ministre, a mis fin au suspense, en annonçant la dissolution de la Chambre basse et l'organisation d'élections générales anticipées le 16 décembre prochain. Cela faisait plusieurs semaines que le sujet dominait les conversations et chacun se demandait à quel moment le chef du gouvernement finirait par trancher. Il a finalement pris ses responsabilités, connaissant les risques de défaite que le scrutin comporte pour sa formation politique, le Parti démocrate (PDJ) au pouvoir depuis fin août 2009. En effet, le parti, qui avait infligé une défaite cuisante au Parti libéral-démocrate (PLD), est aujourd'hui dans une situation particulièrement difficile, en raison notamment de la loi sur l'augmentation de la taxe à la consommation qu'il a réussi à faire voter malgré une opposition très forte de l'opinion publique. Cette question devrait peser très lourd dans la balance dans la mesure où le prochain gouvernement aura pour tâche de déterminer la date à laquelle la loi entrera en vigueur. Autre sujet sensible et peu favorable au PDJ, le TransPacific Partnership (TPP), traité de libre-échange auquel le gouvernement de M. NODA a décidé d'adhérer sans prendre le temps d'expliquer les bouleversements que cet accord aurait sur le fonctionnement même du pays (voir *Zoom Japon* n°16). L'opacité des négociations a donné lieu à de nombreuses critiques et suscité une méfiance importante parmi la population. Dès lors, la question du TPP occupera une grande partie des débats pendant la campagne électorale qui commence le 4 décembre. Le nucléaire sera également dans toutes les têtes même si le sujet risque d'être éludé par la plupart des responsables politiques dans la mesure où les centrales nucléaires constituent un élément souvent crucial au niveau local. Sources de financements publics et d'emplois, les installations nucléaires ne peuvent pas être abandonnées du jour au lendemain de peur de rompre un équilibre économique entièrement fondé sur leur présence. C'est la raison pour laquelle le PLD a soigneusement évité de prendre position sur l'arrêt définitif des centrales ou leur remise en route. Le parti conservateur, qui a toutes les chances de reprendre la direction du pays sait qu'il faut être prudent à ce sujet pendant la campagne dans la mesure où une partie de l'opinion (souvent citadine) souhaite une sortie du nucléaire et que de nombreux électeurs au niveau local veulent maintenir les centrales pour préserver l'emploi. Si l'on ajoute les tensions avec la Chine ou encore la question des bases américaines à Okinawa, on comprend l'importance du scrutin. Plus d'une douzaine de partis seront représentés lors du scrutin. Parmi eux, des formations dont le discours populiste pourrait faire des ravages. Voilà pourquoi les électeurs doivent pouvoir bénéficier d'une information claire sur les intentions des différents partis afin de sortir d'une situation de blocage qui pénalise l'ensemble du pays.



DR

Le scrutin se déroulera le dimanche 16 décembre dans l'ensemble de l'archipel.



GABRIEL BERNARD

MOBILISATION La liberté en chantant

Pionnier dans les manifestations antinucléaires, le collectif de MATSUMOTO Hajime bouscule le conformisme.

On connaissait les raves party sauvages, ces rassemblements illégaux de musique techno en pleine campagne, mais pas encore les *guerilla demo* [manifestations guérilla]. A Tôkyô, le collectif *Shirôto no ran* [La révolte des amateurs] a inauguré ce genre nouveau à l'occasion du week-end antinucléaire du 10 novembre dernier. Son objectif était de parcourir la capitale en camionnette sans divulguer trop à l'avance ses haltes pour ne pas attirer la police. Le collectif le plus anarchiste de la capitale nipponne peut se vanter d'avoir organisé la première manifestation anti nucléaire, en avril 2011, après l'accident de Fukushima. Il avait alors rassemblé via les réseaux sociaux environ 15 000 personnes, un événement pour le Japon [voir *Zoom Japon* n°10, mai 2011]. Depuis, las d'être la cible des services d'ordre, le chef de file du collectif, MATSUMOTO Hajime, a décidé de lancer une *guerilla demo* animée par des musiciens asiatiques hardcore avec un thème novateur : anti-frontière. Cet intellectuel anarchiste de 39 ans, auteur de plusieurs livres traduits en coréen et en chinois, a voulu casser les discours nationalistes des Etats qui se disputent depuis 60 ans les îles de Takeshima et Senkaku, les unes revendiquées par les deux Corées, et les autres par Taiwan et la Chine. Il s'est rendu plusieurs fois à Séoul et à Taipei. *"J'ai rencontré des anarchistes, artistes et marginaux en tout genre. En les invitant à Tôkyô, j'ai voulu montrer que là-bas aussi, les jeunes veulent juste la liberté".*



Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

Le 10 novembre dernier, Shirôto no ran a invité des groupes japonais, taïwanais et coréens à se produire de façon improvisée dans les rues de Tôkyô pour rejeter le nucléaire en Asie.

"J'en ai rien à foutre de Takeshima !! Tu peux te la mettre où je pense !!" Sur une camionnette transformée en scène ambulante, le groupe coréen Bamseom Pirates se déchaîne en face de la gare de Shinjuku. Le trottoir est pris d'assaut par une quarantaine de jeunes en train de rire et de faire du pogo, une danse héritée de la période punk qui consiste à se rentrer dedans. La *guerilla demo* a commencé depuis une heure et s'est déjà fait chasser d'Omotesandô, quartier à la mode du centre de la capitale japonaise. Devant le très bon chic bon genre magasin Laforêt, le chanteur Christfuck, venu aussi de Séoul, a deversé un flot d'insanités avant de se rouler torse nu sur le trottoir. La *guerilla demo* a ainsi déjà accompli sa première mission, celle de semer le désordre. *"Les manif antinucléaires qui ont lieu, tous les vendredis devant la résidence du Premier ministre, sont une bonne chose, mais il y a tellement de police et de restrictions que cela nous rend nerveux",* explique MATSUMOTO. Son collectif se bat depuis longtemps pour revendiquer un droit à la libre expression dans un Japon asphyxié par les interdits. Alors qu'il doit faire appel à toutes les astuces pour survivre à Tôkyô comme il le raconte dans son livre *Binbônin no gyakushû : Tada de ikiru hôhô* [Les pauvres contre-attaquent: comment vivre sans le sou], une grand-mère est venue le voir, il y a quelques mois, en lui remettant une enveloppe de 500 000 yens [5000 €] à *"utiliser pour le bien public".* Ayant été interdit d'entrée à Séoul en 2010 pour des raisons obscures de sécurité, MATSUMOTO a décidé d'inviter au Japon ses amis asiatiques pour faire un peu d'internationalisme. *"La paix internationale, je n'y connais rien ! Tout ce qu'on fait, c'est de s'amuser tous ensemble, c'est déjà pas mal !"* ajoute-t-il.

Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon


Certains passants se sont laissés entraîner par la musique et les discours des musiciens dont le mot d'ordre était No Nukes No Border [Non au nucléaire, Non aux frontières].

Sous les gratte-ciels et les panneaux publicitaires, le groupe taïwanais No reason for fuck hurle un speech éclairé sur le nucléaire à Taiwan, à moitié en anglais et en mandarin. Dans la foule, on entend des passants murmurer *"à Taiwan aussi, il y a des centrales nucléaires ?"*. Alors que les médias japonais passent en boucle les manifestations anti-japonaises en Chine, il y a quelque chose de réjouissant de voir des jeunes Chinois faire de la musique dans les rues de Tôkyô. *"J'aime ce que fait ce collectif car on peut faire ce qu'on veut. Manifester avec une bière dans la main, danser n'importe comment dans la rue. C'est nécessaire !"* affirme ENDÔ Ryûta, un quinquagénaire. *"Nous revendiquons le droit de nous amuser librement"*, lancent MATSUMOTO et ses copains qui animent, entre deux groupes, la radio Analogue FM. En effet, il n'y a pas de slogans ni de pancartes politiques, juste quelques graffitis sur la camionnette et du bruit, beaucoup de bruit, qui d'Okinawa à Taiwan apporte le vent de la désobéissance. *"Séoul, c'est un peu la même chose que Tôkyô : la foule partout, les règles à suivre, la pression et la propagande du nucléaire sûr et propre"*, rappelle Hanju, un journaliste indépendant venu avec les Banseom Pirates. *"En dehors du fait que la police est gentille ici, je ne vois pas de différence avec Taiwan"*, affirme Tsushuan qui est venue de Taipei. Pourtant, derrière ce climat de paix sociale, la violence est présente partout. *"Cette ville est trop disciplinée, ce n'est pas sain. Nous avons besoin de bordel !"* crie Happi, une jeune graphiste de la capitale. La manif *No nukes no border* s'achève dans le ciel crépusculaire d'un quartier populaire à forte immigration coréene. Aujourd'hui comme demain, il n'y aura pas de changement radical au Japon. Mais le sourire des passants est déjà un encouragement par rapport à l'année dernière quand les manifestations étaient vues comme un acte anti-citoyen.

ALISSA DESCOTES-TOYOSAKI

TENDANCE **Dur, dur de manifester en paix**

Pour éviter d'être embêtés par les autorités, les membres du collectif *Shirôto no ran* ont trouvé la solution, en organisant des manifestations sauvages et mobiles décidées au dernier moment et relayées sur les réseaux sociaux. La méthode a fait ses preuves, mais elle ne permet pas forcément de mobiliser massivement la population. Voilà pourquoi d'autres organisations ont choisi de déposer une demande officielle pour obtenir l'autorisation de manifester le 11 novembre dans le parc de Hibiya (Hibiya Kôen) à Tôkyô, lieu déjà utilisé pour ce genre de rassemblements antinucléaires. Il faut dire que cet endroit est hautement symbolique. Inauguré le 1er juin 1903, il fut le premier parc à l'occidentale ouvert dans la capitale japonaise. Au lendemain de la victoire nippone sur la Russie en 1905, des milliers de personnes avaient participé à une manifestation pour rejeter le traité de paix conclu. La police l'avait réprimée violemment. Ce ne sera malheureusement pas la seule fois où le sang coulera dans ce parc. En 1960, ASANUMA Inejirô, leader du Parti socialiste, qui s'opposait au renouvellement du Traité de sécurité entre les Etats-Unis et le Japon, y a été poignardé par un militant d'extrême droite. Plus de cinquante ans plus tard, on continue à s'y rassembler pour protester. Lieu de rendez-vous des amoureux et des salariés fatigués qui viennent y faire une pause, comme le raconte si bien YOSHIDA Shûichi dans son roman *Park Life* (éd. Philippe Picquier, 2007), le parc de Hibiya est aussi l'endroit où vivent des SDF. C'est la raison pour laquelle ceux qui se sentaient rejetés par la société en ces temps de crise avaient choisi d'y installer un village de tentes à la fin de l'année 2008 pour sensibiliser l'opinion publique et les responsables politiques. Etroitement associé à l'histoire politique et sociale du Japon, il était donc naturel que les antinucléaires souhaitent y organiser leur manifestation du 11 novembre. Or les autorités de la ville ont refusé au prétexte que cela empêcherait les usagers de la bibliothèque de Hibiya d'y pénétrer et les touristes de se promener tranquillement dans le parc. Cette décision est intervenue au moment où les voix contre le nucléaire se font de plus en plus entendre. En permettant une nouvelle fois à des milliers de personnes de se rassembler dans un lieu aussi symbolique pour dénoncer la politique nucléaire du pays, les pouvoirs publics savaient qu'elles prenaient un risque. Elles ont préféré nier un droit fondamental. **ODAIRA NAMIHEI**



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Un restaurant de râmen dans le quartier de Yoyogi, à Tôkyô.

TENDANCE **Râmen un jour, râmen toujours**

Après le poisson cru, les consommateurs français ont découvert le plaisir des nouilles en bouillon. Enquête.

Conscient de l'importance prise par la culture populaire dans les échanges commerciaux et dans la diffusion de l'image du pays, le gouvernement japonais redouble désormais d'efforts pour promouvoir les mangas, la littérature, les dessins animés, mais aussi sa cuisine. La mode des restaurants de poisson cru et de *yakitori* (brochettes de poulet) a conduit à la création de très nombreux pseudo restaurants japonais où la qualité n'est pas toujours au rendez-vous. Voilà pourquoi les autorités japonaises ont mis sur pied, dès 2007, un Comité d'évaluation de la cuisine japonaise chargé de dresser une liste des établissements servant une cuisine japonaise "authentique" et ont lancé une nouvelle initiative sous le nom Mog Mog Japon dont l'ambition est de présenter *"les véritables restaurants japonais à Paris"* (comme c'est écrit sur leur page Facebook) sous la forme d'un guide qui sera diffusé à 30 000 exemplaires au cours du premier trimestre 2013. Il y a six ans, le fascicule ne comportait aucun restaurant de *râmen*. S'agissait-il d'un oubli fâcheux ou du refus de considérer les *râmen* comme un plat "authentiquement" japonais ? A l'époque, aucune explication n'avait été apportée. Il est vrai que les Français commençaient à découvrir massivement les sushis et les sashimis réputés pour leur raffinement et ne semblaient pas encore très attirés par les plats de nouilles. Aujourd'hui, les sushi se vendent dans les supermarchés et la clientèle française a évolué. Il suffit de passer à l'heure du déjeuner rue Sainte-Anne à Paris pour voir d'interminables queues devant les principaux restaurants de *râmen* ou de *udon*. Les établissements comme Sapporo, Higuma, Kintaro ou Kunitoraya ne désemplissent pas. La majorité des clients est aujourd'hui française alors qu'il y a encore une petite dizaine d'années, les Japonais résidents ou de passage constituaient le gros de la clientèle. Preuve de cet engouement pour les *râmen*, la multiplication des ouvertures de restaurants spécialisés comme l'excellent Zen, rue de l'Echelle. Comme au Japon, les Français consomment les *râmen* parce qu'il s'agit d'un plat convivial et en principe peu onéreux (même si à Paris on a tendance à aligner les

Chaque jour, des queues interminables devant les restaurants

prix sur les autres plats). Mais ils n'en connaissent pas pour autant l'origine à l'instar des consommateurs japonais. Pourtant, en savoir un peu plus sur ce plat permet de mieux saisir l'évolution des mentalités dans l'archipel au cours des 150 dernières années.

Le rôle de l'ouverture au reste du monde, notamment à la Chine, est essentiel dans la diffusion des nouilles dans l'archipel. *"C'est au début de l'ère Meiji, au moment où le Japon sortait de son isolement, que la cuisine fondée sur les nouilles a fait son apparition dans le quartier chinois de Yokohama en provenance de Chine. A l'époque, il s'agissait des* shio râmen, *c'est-à-dire des* râmen *à base de sel. Les Japonais y ont ajouté leur sauce de soja au bouillon, créant les* shôyu râmen *qui se sont progressivement répandues dans l'archipel. Au cours de ce processus de diffusion, on a vu apparaître des variantes locales. Voilà pourquoi il existe actuellement quelque quarante variétés de* râmen. *Dans un pays où la notion de terroir est très prononcée notamment en cuisine, seules les nouilles ont réussi à conquérir l'ensemble du territoire"*, rappelle le chroniqueur gastronomique HANTSU Endô. C'est à partir des années 1920 que se sont développées un peu partout dans les villes des échoppes de *râmen*. Leur faible coût séduit surtout les classes populaires qui peuvent ainsi se payer un repas solide. La plupart des restaurants s'implantent non loin des gares ou dans les galeries commerciales *(shôtengai)* des centres villes. *"En Occident, les* râmen *que l'on peut déguster dans les restaurants se situent à un niveau de prix relativement élevé par rapport à la cuisine ordinaire. Au Japon, c'est le contraire. Dans notre pays, si l'on prend comme référence un billet de 1000 yens [9,30 euros], tout plat qui coûte moins de cette somme entre dans la catégorie B* (Bîkyû gurume), *c'est-à-dire une cuisine qui se consomme en toute simplicité. Un bol de* râmen *coûte entre 600 et 900 yens. Cela a contribué à en faire un plat très populaire. La deuxième raison repose sur le fait que les* râmen *s'intègrent parfaitement aux habitudes alimentaires des Japonais. Depuis longtemps, celles-ci se résument à "riz, plat et soupe de miso". Il existe d'ailleurs une expression en japonais* shushoku purasu ichijû issai *(un plat consistant plus un liquide et un accompagnement) qui sied parfaitement à l'équilibre nutritionnel des Japonais. Les* râmen *sont le seul plat qui concentre ce principe dans un unique récipient"*, poursuit HANTSU Endô. Les *râmen* conquièrent l'ensemble de la population au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Dans le film d'OZU Yasujirô, *Le Goût du riz au thé vert (Ochazuke no aji)*, sorti en 1952, une scène illustre parfaitement bien la découverte des *râmen* par une partie de la population plus habituée à d'autres mets. On y voit une jeune femme qui met pour la première fois les pieds dans un restaurant de *râmen* et qui est initiée par un de ses amis. *"C'est chaud"* dit-elle en portant à la bouche le bol rempli de bouillon. *"C'est comme ça que c'est bon"*, lui rétorque-t-il simplement. Les gestes de la jeune femme un peu gauche dans sa façon de manger les *râmen* tranchent avec l'assurance du garçon visiblement à son aise dans cet endroit *"bon et bon marché"*. Au cours des années suivantes, l'engouement pour les *râmen* se poursuit et se concrétise avec le lancement par Nisshin, en 1958, des premières nouilles instantanées *(insutanto râmen)* qui connaissent un succès immédiat. Lorsqu'en 1971, la même société propose ses cup noodle, les *râmen* deviennent la réponse japonaise à l'américain McDonald's qui s'implante la même année dans l'Archipel. Le film d'ITAMI Jûzô, *Tampopo* (1985) finit par donner ses lettres de noblesse à ce plat qui est devenu indissociable de la culture culinaire et populaire du Japon. *"L'idée de faire des* râmen *l'élément principal d'un film a non seulement contribué à renforcer leur popularité mais aussi à en donner une meilleure image. Les restaurants de* râmen *ont vu aussi leur statut grandir. Jusqu'à la sortie de ce film, la plupart des Japonais n'avaient pas une très bonne opinion du travail dans les restaurants de* râmen. Tampopo *a changé la donne. Aujourd'hui, des propriétaires de restaurants sont devenus très célèbres et la profession figure parmi les plus honorées"*, confirme HANTSU Endô. Pour s'en convaincre, il suffit de se rendre dans les librairies dont les rayons consacrés aux *râmen* ne désemplissent pas.

ODAIRA NAMIHEI



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Un bol de râmen coûte en moyenne entre 600 et 900 yens.

HISTOIRE **C'était bien la peine d'en faire tout un plat**

Depuis son édition 2012, le terme *bentô* est entré dans le dictionnaire Larousse, rejoignant d'autres mots liés à la gastronomie japonaise comme *sushi* ou *sashimi*. Cette reconnaissance traduit bel et bien l'engouement de la France pour la cuisine nippone. Les *râmen* n'ont pas encore reçu cette consécration, mais il est probable que cela ne tardera pas compte tenu de l'intérêt grandissant que les consommateurs français lui accordent. Si la définition du terme ne posera pas de grosses difficultés : *"plat de nouilles en bouillon agrémenté d'ingrédients variés selon sa région d'origine au Japon"*, il sera en revanche plus compliqué de donner l'origine de son nom. Le terme *râmen*, que l'on écrit la plupart du temps en *katakana* (syllabaire utilisé en général pour transcrire les mots étrangers), est aujourd'hui une expression générique. Au XIXème siècle, on utilisait plutôt l'expression *Shina soba* [nouilles chinoises] pour désigner ce plat. Rien à voir avec *râmen* qui aurait pour origine Sapporo où le propriétaire d'un restaurant qui en avait fait sa spécialité a choisi de lui donner le nom de *ryûmen* car son restaurant de nouilles (*men*) était situé dans une rue bordées de saules (*ryû*). D'autres affirment que le terme est adapté du chinois prononcé à la japonaise. Toujours à Sapporo, le cuisinier chinois qui avait fini de préparer ses nouilles (*mian*) lançait *"hao le"*. Le *"le"* entendu *"la"* par les Japonais fut associer à *"mian"* prononcé *"men"*. C'est ainsi que le terme fut forgé et inscrit dans le menu. Mais rien n'est moins sûr… **O. N.**

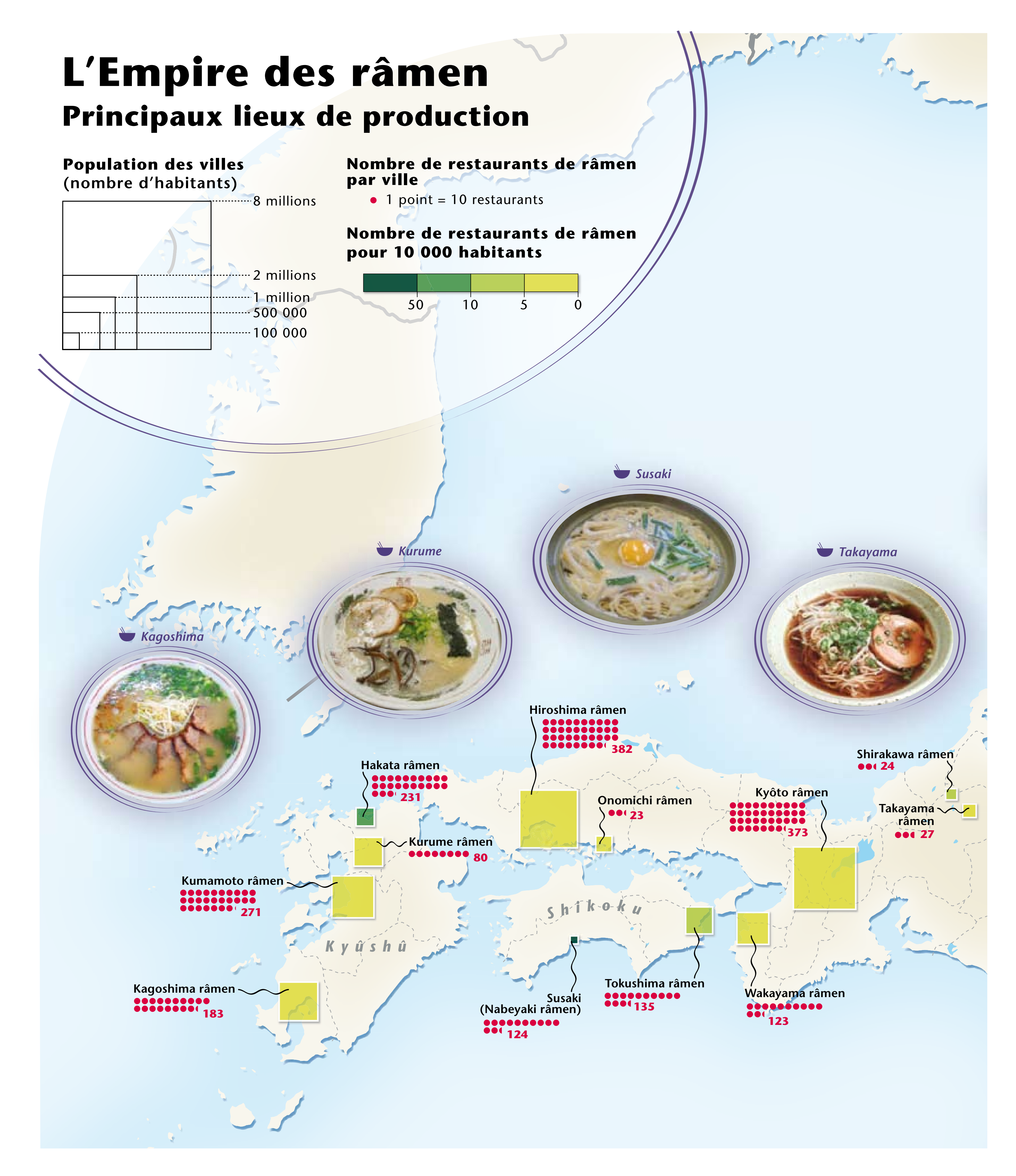


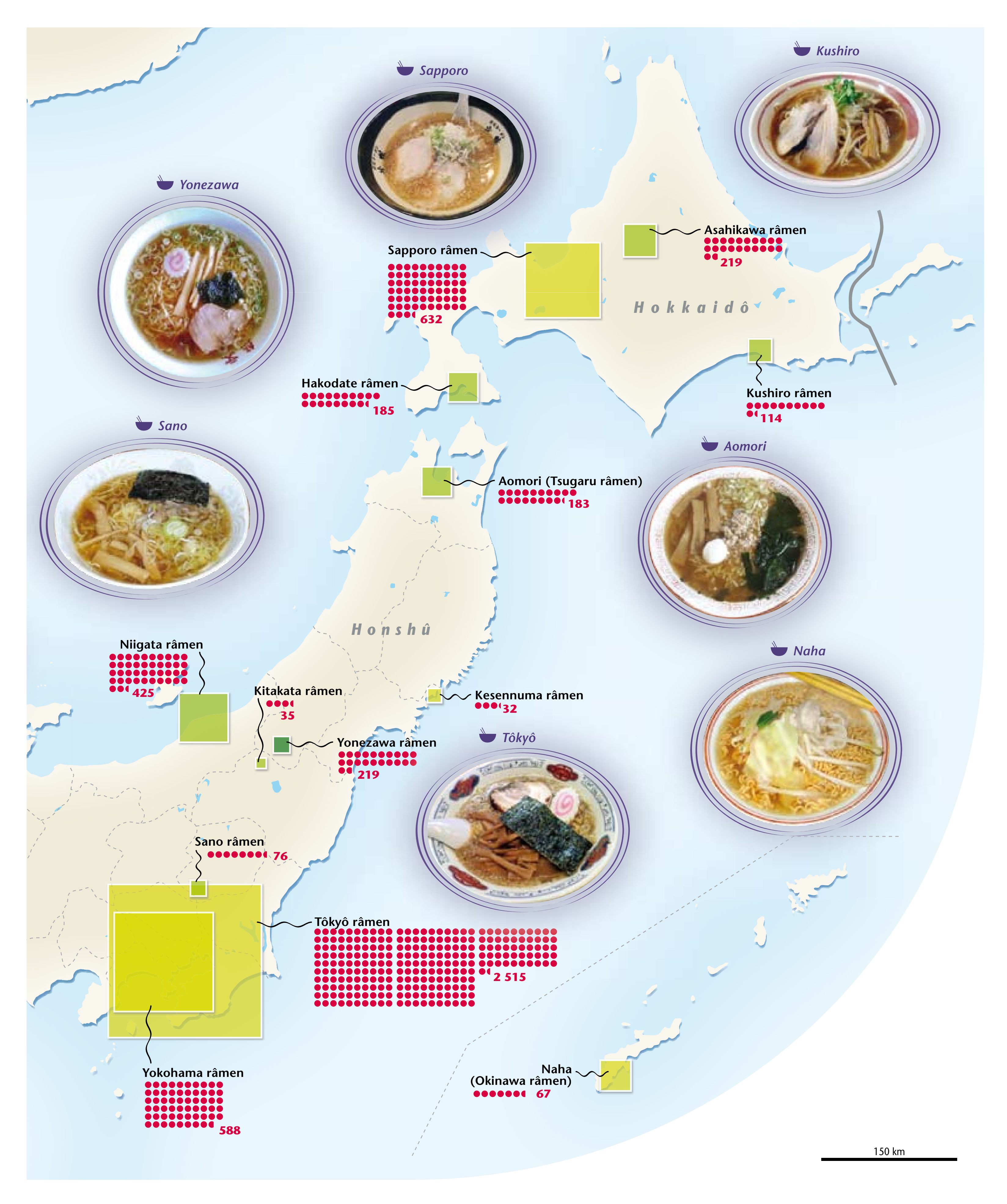
Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Un met qui sied à l'équilibre nutritionnel des Japonais.

L'Empire des râmen

Principaux lieux de production




Sapporo
Kushiro
Yonezawa
Asahikawa râmen
219
Sapporo râmen
632
Hokkaidô
Hakodate râmen
185
Kushiro râmen
114
Sano
Aomori
Aomori (Tsugaru râmen)
183
Honshû
Naha
Niigata râmen
425
Kitakata râmen
35
Kesennuma râmen
32
Yonezawa râmen
219
Tôkyô
Sano râmen
76
Tôkyô râmen
2 515
Yokohama râmen
588
Naha
(Okinawa râmen)
67
150 km

CRISE Une recette pour sortir du bouillon

En plus d'être un plat agréable à manger, les *râmen* constituent aujourd'hui un argument économique non négligeable.



Chaque année, des centaines de publications consacrées aux râmen envahissent les librairies.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Au Japon comme dans bon nombre d'autres pays développés, le secteur de l'édition ne se porte pas pour le mieux. Les éditeurs doivent donc rivaliser d'imagination pour attirer les lecteurs qui passent désormais de plus en plus de temps sur leur terminal numérique. Ils ont trouvé un domaine pour lequel les Japonais dépensent toujours autant, celui des publications consacrées aux *râmen*. On ne compte plus les livres illustrés qui proposent les classements des meilleurs restaurants. Par région, par type de *râmen* ou encore par prix, on trouve toutes sortes de classements qui permettent de multiplier les ouvrages et donc les recettes. Alors que l'ensemble de l'économie japonaise semble désormais tourner au ralenti (le PIB était en recul de 0,9 % au troisième trimestre de 2012), tout est bon pour générer de l'activité. Les *râmen* apparaissent comme une sorte de remède. C'est un plat qui génère du plaisir et qui est très abordable. A la différence d'autres pans de la restauration qui subissent de plein fouet les effets de la crise avec une baisse de leur fréquentation, les établissements de *râmen* résistent bien. Ils font même mieux que des concurrents de la restauration rapide comme McDonald's. La filiale japonaise du géant américain a même annoncé à la fin du mois d'octobre la fermeture de 110 restaurants dans l'archipel tandis que les rédacteurs de *Kyûkyoku no râmen* [Ultimes râmen] comptabilisaient l'ouverture de 879 nouveaux restaurants de *râmen* à Tôkyô et dans sa région.

Ce qui est valable pour la capitale l'est aussi pour le reste du pays où l'on table également sur le succès des *râmen* pour mettre un peu de baume au cœur de l'économie mal en point. De nombreux guides paraissent et mettent en avant les *râmen* comme argument pour encourager les consommateurs à se rendre dans telle ou telle région. Les Japonais sont gourmands, c'est un fait, et la nourriture a toujours constitué un élément important dans le choix d'une destination. L'engouement pour les *râmen* conduit les responsables régionaux à entretenir et développer les spécialités locales en la matière afin de s'assurer que les touristes y trouveront leur compte. Certaines régions sont mieux loties que d'autres même si on trouve dans chaque ville du pays au moins un restaurant de *râmen*. Les principaux centres sont, du nord au sud, Sapporo, Asahikawa, Hakodate, Kitakata, Niigata, Tôkyô, Yokohama, Hiroshima, Hakata, Kumamoto et Kagoshima. A Sapporo, dans un bâtiment jouxtant la gare, on trouve au 10ème étage la République des râmen de Sapporo (Sapporo râmen kyôwakoku), un ensemble de restaurants spécialisés qui attirent chaque jour des milliers de personnes. A Kitakata, petite ville de la préfecture de Fukushima, on entretient soigneusement l'idée qu'on y trouve l'un des plus anciens restaurants de *râmen* encore en activité. Le Genraiken, créé en 1920 par Fan Jinxing, un Chinois venu du continent, existe toujours. Il est tenu par un de ses descendants. A Yokohama considéré comme l'un des berceaux des *râmen*, on a même créé deux musées : Le Shinyokohama râmen museum (www.raumen.co.jp) qui a ouvert ses portes en mars 1994 et le Cup Noodles Museum (www.cupnoodles-museum.jp) inauguré en septembre 2011. Tandis qu'à Kyûshû, on voudrait que le fameux bouillon blanchâtre des *tonkotsu râmen* obtenu à partir de porc mijoté soient d'appelation d'origine contrôlée. On le voit, les enjeux économiques autour des *râmen* sont considérables et pris très au sérieux par les Japonais.

O. N.

SECRET

Ce qu'il faut savoir pour ne pas passer pour une nouille

Dans la plupart des restaurants qui servent des *râmen*, les chefs commencent leur journée par la préparation de ce qui constitue aux yeux des connaisseurs "l'âme des râmen", c'est-à-dire le bouillon. Que des ingrédients naturels. Chaque chef a son secret, mais, en gros, on y trouve des poireaux, des oignons, de la volaille, du *porc, de l'ail. "Le plus important, c'est la cuisson"*, répète à plusieurs reprises l'un d'entre eux. Ça doit mijoter doucement. *"Sinon le bouillon ne sera pas clair et ça se ressentira au niveau du goût"*, ajoute le chef qui a toujours un œil sur son faitout. Plusieurs parfums agréables qui vous font monter l'eau à la bouche s'en dégagent. Cette mixture mijote tout au long de la journée. Lorsqu'une commande arrive, le chef s'empare des *râmen* qui ont été préparée la veille. *"Elles ont le temps de reposer pendant 24 heures, ce qui leur donne une belle consistance"*, poursuit le chef comme il programme son minuteur sur 3 minutes. Pas une seconde de plus. Pendant ce temps, il prend une bonne louche de bouillon. *"Ça va, il est bien clair"*, dit-il l'air satisfait. Il le mélange bien avec le *shôyu* [la sauce de soja] pour que les saveurs des deux se mêlent. A peine le temps d'observer la belle couleur dorée que le minuteur annonce la fin de cuisson des *râmen*. Il les égoutte et les verse dans le bol de bouillon. Avec ses baguettes, il s'assure que les nouilles se détachent bien. Il ne faudrait pas que ça fasse un paquet. On y est presque. Il ajoute trois fines tranches de porc cuit, une généreuse poignée de pousses de bambou et de la ciboulette dans le bol fumant qui n'attend plus que de rejoindre la table du client affamé. Avant de commencer, celui-ci examine le bol l'espace d'une seconde. Tout est en ordre. Il peut commencer à manger avec ce bruit caractéristique qui traduit le plaisir que l'on a à savourer ce plat.

O. N.

INTERVIEW

Barak Kushner, une histoire qui en dit long

Qu'est-ce qui vous a amené à vous intéresser aux râmen ?
Barak Kushner : Il y a deux raisons qui se rejoignent. En premier lieu, je m'intéressais aux rapports entre la Chine et le Japon, sous l'angle notamment de l'expérience individuelle. J'avais envie de me pencher sur la relation sur le long terme entre les deux pays. Il existait quelques ouvrages en japonais sur le rôle des Chinois dans les années 1860. Cela a attiré mon attention et m'a fait réfléchir à ce symbole de la cuisine nippone que sont les *râmen* et qui, en même temps, sont tellement chinoises. J'ai alors voulu étudier leur développement.
Mon premier contact avec les *râmen* a eu lieu à Yamada, une petite ville de pêcheurs sur la côte nord-est de l'archipel. Elle a été durement touchée par le tsunami du 11 mars 2011 et en partie détruite par un incendie, y compris l'endroit où j'ai découvert les *râmen*. Quand j'y vivais, je passais tous les jours devant un immeuble gris qui semblait fermé pour rejoindre l'école où j'enseignais l'anglais. Il n'y avait jamais de lumière et aucune activité. Je trouvais un peu étrange de trouver ce genre de lieu dans une petite ville. Mais comme j'étais incapable de lire le japonais, je n'avais aucune idée de ce qu'était en réalité ce bâtiment. Le mystère s'est éclairci le jour où un de mes collègues m'a emmené manger vers 2 heures du matin après une longue soirée bien arrosée. Le fameux bâtiment était en réalité un restaurant de *râmen* du nom de Rokumon que l'on peut traduire par "six sous". C'est à ce moment-là que j'ai découvert que les *râmen* étaient un plat absolument délicieux. C'était la première fois pour moi et j'en suis devenu accro. J'ai alors découvert que les *râmen* étaient le plat de ceux qui font la fête. Et tous les clients de Rokumon semblaient tout aussi éméchés que nous l'étions nous-mêmes. Après ça, je me suis rendu compte qu'il y avait de nombreux restaurants de *râmen* dans la ville et que les Japonais aimaient les consommer à n'importe quel moment de la journée. Puis en tant qu'historien, je me suis dit que les *râmen* étaient un excellent exemple sur lequel je pouvais m'appuyer pour examiner l'histoire du Japon et voir comment ce plat s'était imposé en interaction avec la Chine et pas seulement sous l'influence de l'Occident ou de forces internes. Les relations avec le voisin chinois avant et pendant le règne des Tokugawa sont très importantes pour le Japon, mais elles ont largement été ignorées par les chercheurs au cours des 50 dernières années.

Au regard des tensions actuelles entre le Japon et la Chine, peut-il y avoir une diplomatie de la cuisine ?
B. K. : C'est une question intéressante. Je ne pense pas que les échanges au niveau alimentaire soient en mesure d'apaiser les tensions entre les deux pays puisque la plupart des gens des deux côtés connaissent mal cette question. En tout cas, les rapports culinaires entre le Japon et la Chine prouvent que les deux pays ont eu de longues périodes de relations pacifiques qu'il ne faudrait pas oublier lorsque des poussées nationalistes puériles apparaissent. En fait, il s'avère que les échanges au niveau de la nourriture ont parfois exacerbé les tensions. Néanmoins, le récent engouement pour les *râmen* à Taïwan et la bonne image de la cuisine japonaise en Chine depuis une trentaine d'années laissent à penser qu'il existe des possibilités d'améliorer les choses.
De nombreux ministères japonais utilisent la cuisine comme un moyen de promotion de la culture nippone et comme un instrument de promotion à l'étranger. C'est un aspect qu'il ne faut pas négliger. Il faut se souvenir qu'il y a un siècle les Chinois qui venaient faire leurs études au Japon ne pouvaient pas supporter la cuisine locale alors qu'aujourd'hui ils en sont fous. Cela signifie d'une part que les Chinois ont évolué sur le plan culinaire. D'autre part les Japonais ont aussi fait évoluer en peu de temps leur cuisine, en y incluant des ingrédients qu'ils n'utilisaient pas auparavant comme la viande, l'huile ou les *râmen*. De toute évidence, la cuisine joue un rôle important, mais pendant longtemps, le Palais impérial n'a pas servi de cuisine japonaise, préférant la cuisine française. Désormais les ambassades japonaises servent des mets japonais. La cuisine japonaise est synonyme de raffinement, de goût et de style. Il y a encore 30 ou 40 ans, les Occidentaux ne le pensaient pas.

Barak Kushner enseigne l'histoire du Japon moderne à l'université de Cambridge. Spécialiste des relations entre la Chine et le Japon, il a notamment publié *Slurp ! A Social and Culinary History of Ramen* chez Global Oriental (2012).

Corpus Christi College, Cambridge

Depuis quelques années, les autorités japonaises veulent "labéliser" la cuisine. Qu'en pensez-vous ?
B. K. : Toute les tentatives de déterminer ce qui est authentiquement japonais sont vouées à l'échec. Cela relève d'une mentalité passéiste qui considère la cuisine de Kyôto comme la seule digne représentante de la cuisine japonaise. Cette vision ne tient pas compte du fait que cette dernière a évolué en fonction de nouveaux goûts venus de l'extérieur au cours des siècles passés. Cela devient compliqué de définir une cuisine à partir du moment où l'on veut y ajouter des sceaux d'authenticité. Le plus intéressant, c'est de se demander pourquoi un pays veut faire ça. De quoi a-t-il peur ? Est-ce que la cuisine relève seulement de critères ethniques ? Bien sûr que non. Ce serait une erreur de le croire. Ce qui est en jeu aujourd'hui, c'est une question de marque. Le Japon entend être dépositaire de cette marque car elle l'associe au concept de Japan Cool. Faute d'un débat politique digne de ce nom dans l'archipel, le soft power est devenu la réponse à tout. De nombreux Japonais considèrent la culture populaire comme un élément salvateur de leur économie. Le Japon dispose de solides arguments culturels, mais ce ne sont pas eux qui le sauveront. Ce dont il a besoin doit être fait au niveau politique et cette quête du gouvernement en faveur du label repose sur une croyance erronée selon laquelle si les étrangers peuvent continuer à profiter de la culture japonaise, ils soutiendront le Japon.

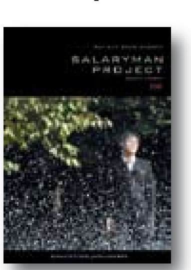
Dans cette région du Japon, on a créé des histoires autour des râmen. A quoi cela est-il dû ?
B. K. : Cette tendance rejoint celle que j'évoquais précédemment à propos des efforts gouvernementaux autour du label. Je crois que certaines régions au Japon se battent pour survivre et que les *râmen* leur permettent de se distinguer des autres. Avec le temps, certains plats ont été associés à certaines régions même si l'histoire qui les accompagne n'est pas tout à fait vraie. Pourquoi base-t-on à Kyûshû le bouillon sur le porc alors que celui-ci était rejeté par la plupart des Japonais jusqu'à la fin du XIXème siècle tandis que Tôkyô a misé sur la sauce de soja ? N'est-ce pas une façon de se cataloguer les uns les autres ? Combien de fois avons-nous entendu dire que les gens dÔsaka détestaient le *nattô* [soja fermenté] et que ceux de Tôkyô l'adoraient ? Voilà une bonne façon d'étiqueter les gens pour mieux les identifier. C'est un phénomène que l'on retrouve ailleurs dans le monde.

Quel avenir pour les râmen ?
B. K. : Si l'on se fie à certaines données, le déclin progressif de l'économie japonaise profite aux *râmen* dans la mesure où il s'agit d'un plat copieux, convivial, peu onéreux et aux saveurs variées. Il y en a même de nouvelles qui se développent. On en trouve avec des tomates et/ou du fromage. Par ailleurs, les *râmen* sont populaires à Taiwan ou encore en Asie du Sud-Est, et je ne parle pas des nouilles instantanées qui sont devenues l'un des plats de restauration rapide les plus populaires dans le monde. Voilà pourquoi je pense que l'avenir des *râmen* est plutôt rose.

Propos recueillis par O. N.

LIVRE Une expérience humaine

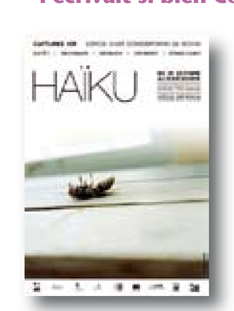
***"En 2006, la rencontre fortuite d'un salaryman dans la forêt de Kawaguchiko me suggéra l'existence d'un univers parallèle au monde de l'entreprise japonaise. Sans tarder, j'arpentais les rues de la capitale armé d'un appareil photo compact, bien décidé à découvrir - ou à inventer - une autre facette du stéréotype de l'homme de bureau. Le souci de protéger l'identité de mes modèles involontaires et de témoigner de la sensibilité japonaise au cycle des saisons tendent à faire fleurir mystère et poésie dans l'agenda bien rempli de ces travailleurs"*, explique Bruno Quinquet qui vient de publier *Salaryman Project business schedule 2013*, un ouvrage aussi beau qu'utile puisqu'il contient de magnifiques clichés du photographe français mis en page sous la forme d'un agenda de bureau élégant. Au-delà de son côté pratique et des belles images qu'il contient, cet ouvrage constitue un bel essai sur le Japon contemporain, notamment sur ces Japonais de l'ombre, les *salarymen*, personnages omniprésents dans le paysage du pays. Tout dans leur comportement contribue à les rendre invisibles au regard des autres. Ils se fondent dans la foule et on ne cherche pas trop à s'intéresser à eux. Grâce à Bruno Quinquet, ils réapparaissent et retrouvent leur place dans l'environnement quotidien avec en plus une dimension poétique qu'apporte la sensibilité du photographe.**



Pour se procurer ce livre aux multiples facettes : www.brunoquinquet.com

ÉVÉNEMENT Brèves de saisons

Le poème court japonais est capable de *"provoquer le plus subtil des séismes"*, comme l'écrivait si bien Corinne Atlan dans un recueil de haïkus publié il y a quelques années. En le prenant pour thème, les organisateurs de cette opération ambitieuse à Royan ont donc choisi de sensibiliser les visiteurs à cette façon si particulière qu'ont les Japonais de saisir l'instant. Mais plutôt que de le faire avec des mots, ils ont misé sur l'image en proposant notamment d'admirer le travail de la photographe KAWAUCHI Rinko. Rien que pour cela, Royan mérite le déplacement.



Espace d'Art Contemporain
19 quai Amiral Meyer 17200 Royan
Tél. 05 46 39 20 52 - Du mardi au dimanche jusqu'au 31 décembre de 15h à 18h - Entrée libre

CINÉ-CLUB Pas de tabou à La Pagode

OSHIMA Nagisa est l'un des plus grands cinéastes japonais dont le dernier film *Gohatto (Tabou)* est sorti en 1999. Malade, il n'a pas pu reprendre son travail de cinéaste. Le 15 décembre à 10h30, nous vous proposons de redécouvrir ce long métrage avec la particpation amicale de Fabrice Arduini, spécialiste du cinéma japonais, qui évoquera le parcours de ce réalisateur incontournable.

57 bis rue de Babylone 75007 Paris
www.rendezvousaveclejapon.fr

HUMEUR par KOGA Ritsuko

Une maison pour tous

Je rêvais de me mettre au comptoir d'un café parisien et d'en devenir une de ses habituées. Faute d'en avoir connu au Japon, les comptoirs m'apparaissaient comme une scène de spectacle sur laquelle je n'osais pas monter. Il y a 10 ans à Paris, une de mes amies travaillait dans un bar. Je le fréquentais et m'installais discrètement à une table pour y faire mes devoirs de français. Un jour, la gérante m'a proposé d'y travailler. Je me suis dit que cela pourrait occuper mes vacances de Noël solitaires qui approchaient. Je me suis ainsi retrouvée du jour au lendemain derrière le comptoir avant d'en être moi-même une vraie habituée !

Le premier jour au bar, je ne comprenais aucune commande : "un allongé" Comment ça ?, "une noisette" Pardon ?, "un demi" demi de...? "16" quoi ? Le jour où l'on m'a dit : "J'ai la dalle, tu me mets un sky, encore un p'tit chouïa !", j'ai compris : "chier la balle tue mes ânes, se taille encore un psych...??". Impossible de dialoguer avec les clients. Même mon dictionnaire d'argot ne m'a pas servi. Mais comme j'étais "une pauvre étudiante japonaise", la gérante, mes collègues et les habitués m'ont alors beaucoup aidée, chacun à sa façon. Un jour, un SDF du coin m'a même laissé un pourboire. Ce petit boulot a finalement continué jusqu'à la fin de mes études à la fac. Malgré la fatigue physique, je ne l'ai pas lâché parce qu'il m'a permis de briser le mur entre ce pays et moi. C'est derrière ce zinc que j'ai pu découvrir un des visages de la société française. A la fin, j'ai compris que ces gens ne venaient pas uniquement pour se désaltérer. Ils étaient là aussi pour avoir un lieu où on les reconnaît et pour partager des moments en s'y retrouvant "par hasard". Beaucoup disaient que ce bar était l'extension de leur salon. Un bon bar est en effet une maison pour tous, oserais-je dire. Aujourd'hui, alors que l'hiver arrive, je pense aux Noëls et aux réveillons passés dans cette "maison" où j'ai fini par danser sur le comptoir !

Bonne année à tous !

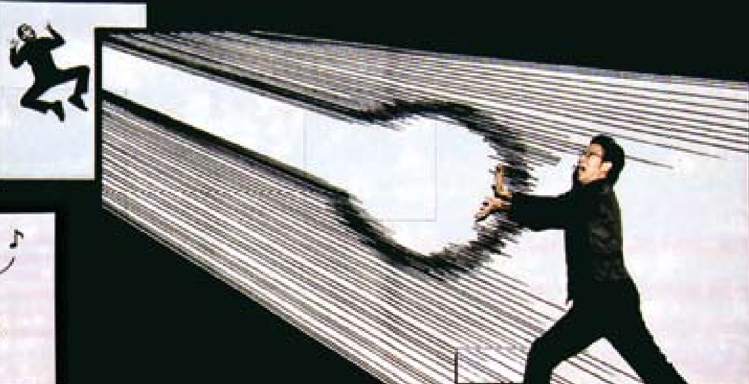




The Art of Humor: Kentaro Kobayashi Television

Samedi 22 décembre à 21h10

A la fois drôle, stimulant et surréaliste… Découvrez le spectacle de Kentaro Kobayashi, comédien japonais aux multiples talents, présenté à Paris en juin dernier.







Vivez le Japon avec NHK WORLD TV!

Art japonais – traditionnel et contemporain



Zen in Japanese Garden

Samedi 8 décembre à 21h10

Explorez les dimensions du zen tout en découvrant le dernier projet de Shunmyo Masuno, prêtre bouddhiste zen et un des principaux créateurs de jardins japonais.

Rising Artists – Kotaro Sekiguchi

Dimanche 23 décembre à 21h10

Plongez dans l'univers avant-gardiste de Kotaro Sekiguchi, jeune lauréat du Prix Taro Okamoto décerné aux artistes les plus créatifs.



NHK WORLD TV est une chaîne en anglais, disponible en France à travers les fournisseurs suivants:



canal 473



canal 167



canal 680



canal 270



**canal 731
732**



canal 222

RENCONTRE **Funahashi, le refus de l'oubli**

Le réalisateur de *Nuclear Nation* veut aider les populations de Fukushima à récupérer leur droit de vivre comme les autres.

La première projection de *Nuclear nation* s'est déroulée dans le lycée de Kisai, près de Tôkyô, le 11 mars 2012, un an, jour pour jour, après la triple catastrophe. Trois cent refugiés nucléaires du village de Futaba y ont assisté. *"Le titre original* Futaba kara tôku hanarete [Très loin de Futaba] *exprime l'éloignement des habitants de leur ville mais aussi la prise de distance des Japonais par rapport à ce qui se passe à Fukushima",* explique le réalisateur FUNAHASHI Atsushi. L'histoire se déroule comme un thriller psychologique où les protagonistes sont pris au piège de leurs propres illusions et celles de toute une nation. Le mythe de la sécurité nucléaire a fait construire 54 réacteurs dans l'archipel dont deux dans le bourg de Futaba, ville fantôme située à 3 km de la centrale de Fukushima Dai-ichi. Actuellemement, 70 000 habitants de la préfecture de Fukushima ont été évacués de force ou de plein gré. Eparpillés à travers tout le Japon, ils n'ont plus de terre. Leur destin de réfugiés nucléaires est éclairé par le faible espoir qu'un jour le Japon marchera sans cette énergie destructrice.

ALISSA DESCOTES-TOYOSAKI

Le film a été projeté pour la première fois dans une salle de judo du lycée de Kisai le 11 mars 2012. Quelle a été la réaction des habitants de Futaba ?

FUNAHASHI Atsushi : Beaucoup de gens, en particulier des personnes âgées, ont revu pour la première fois leur ville à travers le film. C'était extrêmement émouvant. La ville de Futaba est située en plein cœur de la zone interdite. Elle est extrêmement contaminée. On a autorisé juste quelques familles à y revenir quelques heures pour récupérer leurs affaires. Le jour de la commémoration, tout le monde a regardé le film puis s'est réuni dehors pour observer une minute de silence. L'affiche japonaise du film (à droite ci-dessous) a été prise juste avant ce moment-là.



Avez-vous eu aussi des critiques ?

F. A. : Oui, il y avait des grand-mères qui étaient choquées de voir des hommes filmés torse nu, en train de boire du saké la journée dans le centre de refuge ! D'autres auraient voulu que je montre aussi la vie des habitants de Futaba dispersés dans le reste du pays. Mais à part ça, le maire et tous les gens présents étaient d'accord sur le fait que ce film devait être montré au monde entier. C'est le maire en personne qui a organisé cette première projection nationale, avant cela le film n'avait rien d'officiel. Il avait été diffusé en février au festival international de Berlin, mais pas au Japon. C'est avec l'accord de tout le monde que j'ai décidé de distribuer le film au niveau national.

Comment s'est déroulé la réalisation du film ?

F. A. : Au début, on parlait tout le temps dans les médias de Fukushima et du tsunami comme une seule catastrophe. Je crois que c'est à partir de cet instant que je me suis dit qu'il fallait traiter la question du nucléaire à part. J'ai commencé à filmer à partir du 30 mars quand plus de 1400 personnes de Futaba sont arrivées dans ce lycée désaffecté, à 250 km de chez eux. Nous étions 40 ou 50 représentants des médias à filmer et photographier partout. Au début, j'étais moi aussi en situation d'étranger puis petit à petit, je me suis fait accepter par des familles qui m'ont invité dans leur chambre à manger et à boire. J'ai été le seul journaliste à avoir ce privilège. Le tournage s'est fait sur la durée jusqu'en décembre. Il a fallu énormément de temps pour gagner la confiance des gens. On était en plein débat sur le nucléaire. Pendant que la nation discutait de tout ça, les réfugiés de Fukushima étaient abandonnés à leur sort. C'est le processus de cet oubli que j'ai voulu filmer.

A partir de quel moment vous êtes-vous rendu à Fukushima ?

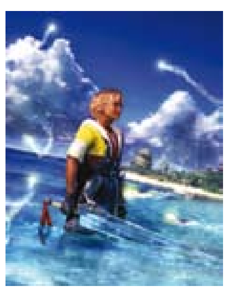
F. A. : Au début, je voulais faire un film sur les réfugiés de Fukushima sans aller à Fukushima. La radioactivité est une chose dont on doit s'éloigner, mais on ne sait pas de combien : 10, 20,100 km ? Les gens de Futaba ont été évacués à 250 km. Je pense que cette distance est le grand drame des réfugiés du nucléaire. Donc au début, j'ai moi-même pris mes distances comme le titre original du fim *Très loin de Futaba,* pour me mettre à la place des gens que je filmais. Puis vers le mois d'août, on a commencé à pouvoir se rendre à Futaba. Mes résolutions se sont effondréees. Et j'y suis retourné avec eux.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon







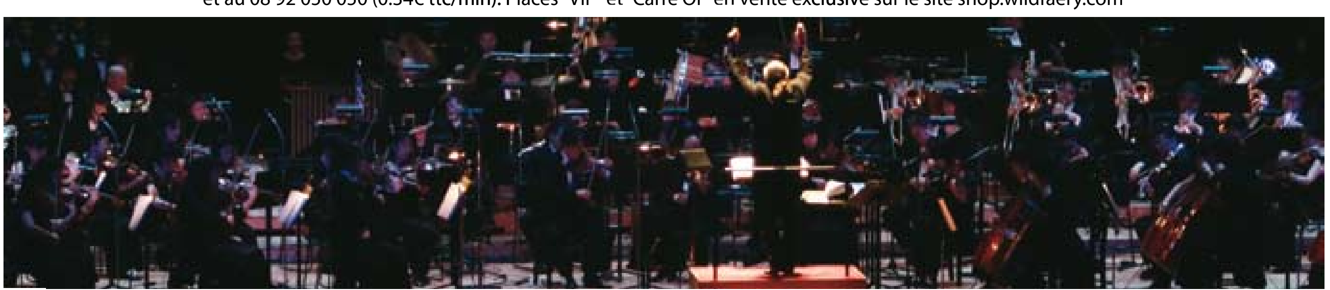


Le concert symphonique de FINAL FANTASY pour la première fois en France !

Plus de 100 musiciens sur scène dont Nobuo Uematsu et Arnie Roth.

Palais des Congrès de Paris
Samedi 12 Janvier 2013 - 20h
Dimanche 13 Janvier 2013 - 14h30

Plus de 2 heures de musiques issues de FINAL FANTASY I à XIV. Du grand spectacle avec un écran géant et un orchestre complet sur scène.
Retrouvez Nobuo Uematsu, Arnie Roth, l'orchestre et le coeur Lamoureux pour un concert inoubliable.
Places en vente dans tous les points de vente habituels (Fnac, Virgin, Carrefour, Auchan, Leclerc, etc...) ainsi que sur www.viparis.com
et au 08 92 050 050 (0.34€ ttc/min). Places "VIP" et "Carré Or" en vente exclusive sur le site shop.wildfaery.com

























LA
CINÉMATHÈQUE
FRANÇAISE

RÉTROSPECTIVE
SHINJI SÔMAI

12.12.2012 – 6.01.2013

Lundi 17 décembre
CONFÉRENCE «QUI ÊTES-VOUS... SHINJI SÔMAI ?» PAR MATHIEU CAPEL

Typhoon Club, Shinji Sômai, 1985 © National Film Center

AVEC LE SOUTIEN DE





GRANDS MÉCÈNES DE LA CINÉMATHÈQUE FRANÇAISE











EN PARTENARIAT AVEC



Horaires + programme sur **CINEMATHEQUE.FR**
LA CINÉMATHÈQUE FRANÇAISE – MUSÉE DU CINÉMA
51, rue de Bercy – Paris 12e

Le terme de *kimin* est employé à plusieurs reprises dans votre film. Pouvez-vous l'expliquer ?

F. A. : Le maire de Futaba a utilisé pour la première fois ce mot après l'accident de Fukushima. Il signifie littéralement "peuple abandonné". Il y a des réfugiés nucléaires qui n'ont pas droit aux examens ni aux indemnités et ne peuvent pas rentrer chez eux. Il n'y a que 30 000 personnes sur 2 millions d'habitants de la préfecture de Fukushima qui ont eu droit à un examen complet pour mesurer l'irradiation interne. Le césium perdure 30 ans, l'iode lui disparait après 30 jours. Ceux qui le savaient ont supplié le gouvernement de faire des examens tout de suite après l'accident, mais rien n'a été fait. A présent, il est trop tard, on ne peut plus mesurer l'impact de la radioactivité sur l'ADN des habitants. Exactement comme cela s'est produit à Hiroshima et Nagasaki.

Certains observateurs n'hésitent pas à dire que la gestion de l'accident de Fukushima est bien pire qu'à Tchernobyl. Qu'en pensez-vous ?

F. A. : Les normes d'évacuation de Tchernobyl étaient 4 fois plus sévères que celles de Fukushima. La limite de tolérance radioactive, selon la CIPR (Commission internationale de protection radiologique), est de 1 mSv/an. A l'époque, l'ex -URSS ne reconnaissait pas cette norme mais après 5 ans de pression internationale, elle a décidé de classer les zones avec plus de 5 mSv/an comme zones d'évacuation obligatoire. Le plus extraordinaire, c'est que cet ancien régime communiste a reconnu aussi le droit d'évacuation pour les zones de plus de 1mSv/an. Le Japon n'a rien appris de ce drame. Les normes d'évacuation fixées par l'Etat japonais sont de 20 mSv/an. Ce sont les normes des travailleurs du nucléaire. En deçà, on demande aux gens de rester dans la zone contaminée et sans leur faire faire des examens. On leur verse chaque mois des indemnités pour dommage moral, mais on ne leur donne aucune terre. Il n'y a pas de plus grand exemple d'abandon de population que celui-là. C'est un déni du droit fondamental de vie.

Pensez-vous que les Japonais sont conscients du drame vécu par les gens de Fukushima ?

F. A. : Non, c'est pour cela que j'ai fait ce documentaire. Je pense franchement qu'on est en train d'oublier tous ces gens. La plus grande ironie est que Tôkyô a bénéficié à presque 100 % de l'électricité nucléaire produite à Fukushima, et que malgré ça, les gens de Tôkyô oublient. Comme je le dis et répète à chaque projection, la sympathie ne suffit pas, il faut prendre conscience de l'accident de Fukushima. Aux Etats-Unis, en France comme au Japon, le nucléaire a été bâti sur un système du sacrifice. Les centrales sont construites dans les campagnes pour qu'en cas d'accident, elles en supportent seules les conséquences. Il faut briser ce système.

Le maire de Futaba peut-il incarner le changement de conscience des Japonais ?

F. A. : Le maire de Futaba était pro-nucléaire. Il avait accepté l'implantation dans sa commune de deux autres réacteurs de la centrale de Fukushima Dai-ichi qui devaient être construits à partir d'avril 2011. Jusqu'en juin, il ne parlait pas aux médias, sans doute qu'il était en plein trouble. Non seulement sa conscience de pro-nucléaire a changé mais il s'est aperçu que le gouvernement n'allait rien faire pour sauver les gens de sa commune. Il a attendu, mais rien n'a été fait. L'été est venu et il s'est révolté pour remuer l'opinion publique et protéger sa population. Il est devenu profondément antinucléaire.

Pensez-vous qu'il y a un risque que le Japon redémarre ses centrales nucléaires ?

F. A. : Oui, le gouvernement a mis en place une autorité de régulation nucléaire chargée de faire les tests de sécurité afin de redémarrer les réacteurs. Ils sont toujours en train de débattre pour savoir quelles centrales sont construites sur des failles sismiques. C'est ridicule, tout autant que le débat sur les conséquences économiques. C'est là qu'on voit à quel point le mythe du nucléaire sûr est profondément ancré dans les consciences. Je suis moi-même né en 1974 et élevé avec les super-héros de l'ère de l'atome, Astroboy ou Doraemon. L'épopée de la grande ascension du nucléaire propre et sûr, après le pétrole et le charbon, tout le monde y croyait. Maintenant, on voit à quel point le nucléaire peut détruire la vie et pourtant on débat sur des détails sans aller à l'essentiel. C'est sûrement très japonais.

Vous êtes vous-même originaire de Hiroshima ?

F. A. : Oui, tout à fait. Mon père a été irradié et ma tante est morte de ses brûlures le lendemain de la bombe atomique. Elle avait 13 ans. Mais à part cela, je ne connaissais rien du tout du nucléaire. L'ignorance est vraiment quelque chose de terrifiant !

Comment peut-on aider les gens de Fukushima ?

F. A. : Il faut parler au maximum de ce qui se passe là-bas. Même dans les manifestations antinucléaires à Tôkyô, les voix qui crient *"Arrêtez le nucléaire"* couvrent celles de ceux qui disent *"Sauvez Fukushima"*. Pourtant il ne faut jamais les différencier. Nous devont aider à l'évacuation des populations de Fukushima en priorité. Beaucoup de gens qui veulent évacuer ne le peuvent pas pour des raisons économiques. Enfin, il faut nommer les coupables. Un "tribunal d'accusation de l'accident nucléaire de Fukushima" est en train de se former sous l'impulsion de MUTO Ruiko, une habitante de Fukushima. Nous ne pouvons pas laisser tous ces coupables en liberté, ce sont des criminels.

PROPOS RECUEILLIS PAR A D.-T.

ÉVÉNEMENT

LE 14 FÉVRIER 2013 FUNAHASHI Atsushi présentera *Nuclear Nation* au cinéma Etoile Palace de Vichy. Un rendez-vous exceptionnel. www.rendezvousaveclejapon.fr

BEAUX LIVRES **Regards sur Tôkyô**

A l'approche des fêtes de fin d'année, trois ouvrages à offrir ou à s'offrir viennent de paraître pour découvrir le Japon autrement.

Dans son livre *Japon, troisième grand,* publié en 1969, le journaliste Robert Guillain rappelait dès les premières lignes son attachement à la capitale japonaise. *"Il y avait deux ans et demi que je n'avais pas revu le Japon, et Tôkyô m'apparût méconnaissable... comme d'habitude ! C'est la ville que je connais le mieux au monde, bien mieux que Paris. J'y ai vécu des années, et chaque coin de rue ou de quartier m'y raconte une histoire personnelle. Mais je n'ai pas fini de la connaître: c'est une ville en changement perpétuel, et d'un séjour à un autre, j'y constate des métamorphoses toujours plus rapides. Une fois de plus, cette fois-ci, j'y ai tout à apprendre".* Ces quelques phrases résument parfaitement le lien qui se crée entre la mégalopole nippone et les personnes qui s'y rendent, notamment les artistes qui y trouvent une source d'inspiration sans cesse renouvelée. Comme le rappelle Robert Guillain, la première ville de l'archipel se transforme de façon continue. Les photographes sont évidemment sensibles comme en témoigne Michaël Guez dans son livre intitulé tout simplement *Tokyo* (Omri Ezrati Editions). Il saisit avec un rare talent cette ville et ses habitants, de jour comme de nuit, en couleurs et en noir & blanc, avec cette envie de nous entraîner dans cet univers changeant qu'offre la capitale japonaise. La promenade est prenante même si elle ne sort guère des sentiers battus par la plupart de ceux qui s'y rendent pour la première fois. Shibuya, Shinjuku, Harajuku, Ginza, Roppongi ou encore Asakusa sont évidemment fort représentés dans ce livre, mais ce qui le distingue d'autres reportages photographiques, c'est sa poésie graphique, notamment dans les clichés en noir & blanc. Ceux-ci apportent une profondeur au propos du photographe parti *"à Tôkyô pour bousculer [ses] propres clichés !".*



Gilles Bordes-Pagès s'est lui aussi rendu dans la première ville de l'archipel pour un séjour plus long (entre janvier 2008 et janvier 2012) dans le but de ramener un sujet sur le sumo et de contribuer également à effacer les clichés qui entourent ce sport mal connu en Europe. *"On ne peut dire qu'il y ait rejet, mais l'incompréhension est flagrante",* estime-t-il. Pour aider ses contemporains à se défaire de leur vision stéréotypée du sumo (rappelons-nous la petite phrase de Nicolas Sarkozy prononcée en 2004 : *"Comment peut-on être fasciné par ces combats de types obèses aux chignons gominés. Ce n'est vraiment pas un sport d'intellectuel, le sumo !"*), l'auteur s'est immergé dans le quartier de Ryôgoku au nord-est de la capitale où on *"respire le sumo à chaque rue".* Gilles Bordes-Pagès nous entraîne ainsi dans un monde incroyable grâce à un travail photographique de grande qualité accompagné de nombreux textes grâce auxquels le lecteur, une fois qu'il aura refermé l'ouvrage *Les Sumos de Ryôgoku* (éd. Petit Futé), n'a qu'une seule envie, celle de prendre l'avion et d'aller lui-même à la découverte d'un aspect original de Tôkyô.

Le dernier ouvrage concerne moins la capitale du Japon en dépit de la présence de son nom dans le titre Dalí (Tokyo, 1939). Néanmoins, le livre de TAKIGUCHI Shûzô publié par les Editions Notari de Genève est à sa manière un voyage. Culturel celui-là puisqu'il nous entraîne dans le Japon des années 1930 à une époque compliquée où les Japonais découvrent le surréalisme grâce au poète et écrivain TAKIGUCHI. Il consacre un essai à Salvador Dalí que l'on peut lire grâce au travail de traduction de FUKUSHIMA Isao et Nicolas Mollard. Une curiosité à ne pas laisser passer.

GABRIEL BERNARD

RÉFÉRENCES

TOKYO, de Michaël Guez, Omri Ezrati Editions, 2012, 35€

LES SUMOS DE RYÔGOKU, de Gilles Bordes-Pagès, éd. Petit Futé, coll. Beaux livres-Déclics, 2012, 29,90€

DALÍ (TOKYO, 1939), de Takiguchi Shûzô, trad. par Fukushima Isao et Nicolas Mollard, Editions Notari, 2012, 29€

CINÉMA A la découverte de Sômai Shinji

La Cinémathèque française propose une rétrospective du cinéaste qui reste largement méconnu au-delà des frontières de l'archipel.



Cinémathèque française

Le réalisateur était connu pour faire inlassablement répéter les scènes avant de les tourner.

Il n'y a pas un jour où je ne pense pas à SÔMAI Shinji. Chaque jour, je récite une prière pour lui. Oui, je peux le dire, je crois bien que je suis atteint par une 'sômaïte aiguë'". C'est en ces termes que l'acteur ASANO Tadanobu expliquait son attachement au cinéaste dans un entretien publié en 2011 à l'occasion du dixième anniversaire de sa disparition. Ce témoignage illustre parfaitement l'empreinte qu'a laissé le réalisateur, auteur de treize longs métrages que la Cinémathèque française propose pour la première fois du 12 décembre au 6 janvier 2013. Autant dire tout de suite que c'est un événement extrêmement rare et qu'il est plus que recommandé de s'y rendre afin de comprendre pourquoi SÔMAI Shinji est un cinéaste à part et pourquoi son influence reste aujourd'hui importante au Japon.
Mais à la différence de certains cinéastes tranchants qui ne trouvent grâce qu'auprès des critiques de cinéma, SÔMAI a su conquérir le cœur des spectateurs en proposant des œuvres travaillées à la manière d'un artisan en quête de perfection. C'était un metteur en scène exigeant qui demandait aux acteurs de répéter les scènes, parfois de très nombreuses fois, avant de les tourner. ASANO Tadanobu, qui a joué dans le dernier film de SÔMAI, *Kazahana* (2001), rappelle très bien dans son entretien cette exigence grâce à laquelle il permettait aux acteurs de donner le meilleur d'eux-mêmes. Il a ainsi contribué à former de nombreuses jeunes actrices comme YAKUSHIMARU Hiroko, KUDÔ Yûki ou encore SAITÔ Yuki. Sa capacité à transformer des talents bruts en joyaux n'est pas étrangère à son succès auprès du public qui ne pouvait qu'apprécier son désir aussi de toucher à tous les genres, passant du film de yakuza (*Sailor Suit and Machine Gun [Sêrâ-fuku to kikanjû],* 1981) au road-movie (*P. P. Rider [Shonben raidâ],* 1983, *Kazahana*, 2001) ou encore du réalisme social (*The Catch [Gyoei no mure],* 1983) au mélodrame (*Last Chapter of Snow : Passion [Yuki no danshô - Jônetsu],* 1985). Il faut dire qu'au moment où il débute sa carrière de réalisateur après un long passage au studio de la Nikkatsu qui surfait alors sur la vague du roman-porno, films érotiques de qualité fort inégale, SÔMAI Shinji se trouve dans une situation où il doit, comme d'autres jeunes cinéastes, s'approprier un art cannibalisé par la génération issue de la nouvelle vague. C'est sans doute pour cette raison qu'il explore différents registres, tout en s'intéressant particulièrement à l'adolescence. *Typhoon Club [Taifû kurabu,* 1985], seul film de SÔMAI sorti en France est le plus emblématique de l'intérêt qu'il portait à cette période de l'existence où tout peut basculer. Les jeunes Japonais ont justement apprécié son regard et se sont souvent identifiés à ces personnages pleins d'énergie que le cinéaste parvenait à canaliser pour produire des films époustouflants. Il n'est donc pas étonnant que certains de ces films soient devenus cultes pour toute une génération qui, au début des années 1980, cherchait à se libérer des carcans de la société. Le Japon de la bulle financière allait en partie leur donner l'illusion d'y parvenir. D'une certaine façon, KUROSAWA Kiyoshi, qui fut son assistant sur *Sailor suit and machine gun,* a poursuivi dans cette voie pour aboutir avec *Tôkyô Sonata* (2008) au constat que le combat pour la libération est un éternel recommencement.

ODAIRA NAMIHEI

INFORMATIONS PRATIQUES

SÔMAI SHINJI Du 12 décembre au 6 janvier 2013 à la Cinémathèque française. 51 Rue de Bercy 75012 Paris. Tél. 01 71 19 33 33 - www.cinematheque.fr
QUI ÊTES-VOUS... SHINJI SÔMAI ? Conférence de Mathieu Capel le lundi 17 décembre à 19h

MANGA Quelques perles de Noël

Pour accompagner vos longues soirées d'hiver, les éditeurs français ont mis les petits plats dans les grands.

Récompensé en 2007 au Festival d'Angoulême pour *NonNonBâ,* MIZUKI Shigeru est un des derniers monstres sacrés du manga encore vivants. Au Japon, sa vie est connue de tous notamment depuis le succès de la série télévisée *Gegege no nyôbô* adaptée des mémoires de MURA Nunoe, l'épouse du mangaka. Diffusé en 2010 sur la NHK, le feuilleton avait passionné les foules qui avaient découvert la passion entre le dessinateur et sa femme ainsi que l'existence pour le moins agitée de MIZUKI. Les Japonais se sont intéressés à nouveau à cet étonnant personnage, en se précipitant sur l'autobiographie dessinée de l'auteur de *Kitaro le repoussant.* Celle-ci est enfin traduite en français chez Cornélius qui prouve une nouvelle fois sa constance à suivre ses auteurs. Le premier volume de la *Vie de Mizuki* sous-titrée *L'enfant* s'intéresse aux premières années d'existence du mangaka qui a passé une partie de son enfance dans la petite cité portuaire de Sakai Minato (voir *Zoom Japon* n°3). Il y a découvert l'importance du folklore local qu'il réutilisera dans une grande partie de son œuvre. Evidemment la vie d'un homme n'est pas celle d'un personnage de bande dessinée. Dès lors, on peut avoir parfois l'impression de longeurs dans le récit. Mais c'est aussi cela qui fait l'intérêt de cette autobiographie dessinée. Il faut l'aborder comme une histoire racontée à la japonaise, c'est-à-dire très détaillée et peu rythmée. L'intérêt, c'est que MIZUKI nous en apprend beaucoup sur ce qui a influencé par la suite son œuvre, mais aussi sur le Japon provincial des années 1920-1930. A la fin de la première partie de ses mémoires, il évoque la montée du militarisme et la guerre qui vont avoir sur lui un impact considérable. Rappelons-nous son extraordinaire *Opération mort* (éd. Cornélius, 2008) qui a obtenu, en 2009, le prix du Patrimoine à Angoulême. C'est donc un livre d'histoire illustré qui se lit avec plaisir et intérêt à partir du moment où l'on accepte l'idée qu'il ne s'agit pas d'un manga tout à fait comme les autres. Pour avoir de l'action et des sensations, mieux vaut se tourner vers *Reverend D,* la dernière création de FUJISAWA Tôru que nous offre Pika Edition. Sujet maîtrisé et technique parfaite, le mangaka nous prouve qu'il est une valeur sûre capable de transformer ce qu'il touche en or. L'esprit chagrin notera que le père de *GTO* n'a pas trop forcé son talent, en s'inspirant d'Onizuka, le prof de *GTO,* et Kasumi de *Rose Hip Rose* pour dessiner respectivement l'inspecteur Gotoda et Yui dans *Reverend D.* L'originalité est en revanche au rendez-vous de *Tiger & Bunny* (éd. Kazé), l'histoire de super-héros sponsorisés par de grandes entreprises dont les exploits sont diffusés en direct à la télévision. La série ne manque pas d'humour même si le graphisme manque de force. Ce n'est pas le cas de *Roji !* de KOTOBUKI Keisuke qui paraît chez Ki-oon. S'adressant principalement à un jeune public, ce manga réalisé sur commande de l'éditeur français est une réussite que l'on prend plaisir à suivre. Succession de petites histoires qui se déroulent dans la ville de Kamishiro, *Roji !* met en scène Yuzu, Karin et leur chat Zanzibar qui ne savent pas quoi inventer pour pimenter leur quotidien. Une petite perle à partager en famille.

G. B.

RÉFÉRENCE

VIE DE MIZUKI 1. L'ENFANT, de MIZUKI Shigeru, trad. par Fusako Saito & Laure-Anne Marois, Editions Cornélius, Coll. Pierre, 33,50€
REVEREND D, de FUJISAWA Tôru, Pika Edition, 8,05€
TIGER & BUNNY, de SAKAKIBARA Mizuki, trad. par Pierre Giner, Kazé, 7,69€
ROJI !, de KOTOBUKI Keisuke, trad. par David Le Quéré, Ki-oon, 9,65€

Tamasaburo Bando

Jiuta

Trois solos de danse Kabuki

Par Tamasaburo Bando

Musique et chant
Duo Seikin Tomiyama, trésor national vivant du Japon

5 – 7 février 2013

Le Pavillon aux pivoines

Opéra chinois classique Kunqu

Avec Tamasaburo Bando

Opéra-théâtre Kunqu de Suzhou-Jiangsu

10 – 16 février 2013

Un trésor national vivant du Japon

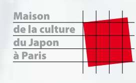
châ
THÉÂTRE
-te-
MUSICAL
let
DE PARIS

Production
SHOCHIKU

Design : Philippe Apeloig















DVD Les samouraïs sont de retour

Les amateurs de cinéma japonais peuvent se réjouir de la sortie de plusieurs films qui méritent de figurer dans leur dvdthèque.

On se lamente souvent de moins voir de films japonais dans les salles obscures de l'Hexagone. Il faut dire que la plupart des distributeurs français font depuis quelques années la fine bouche devant la production nippone et c'est bien dommage. On peut néanmoins saluer le travail d'une petite poignée de sociétés qui se démènent pour proposer des œuvres made in Japan récentes ou anciennes. C'est le cas notamment de Choses vues qui, avec la collaboration de Comme des cinémas, travaille à la mise en valeur des réalisations méconnues du grand cinéaste IMAMURA Shôhei. Après avoir fait l'effort de les proposer en salles l'année dernière, la société sort aujourd'hui en DVD *En suivant ces soldats qui ne sont pas revenus,* une série de documentaires portant sur les soldats de l'armée impériale qui ont choisi de ne pas rentrer au pays après la Seconde Guerre mondiale. Comme il l'avait déjà prouvé avec *L'Evaporation de l'homme* portant sur ces individus qui du jour au lendemain disparaissent dans la nature pour refaire leur vie, IMAMURA était non seulement un grand cinéaste de fiction, mais aussi un documentariste hors pair capable de montrer du doigt des sujets parfois dérangeants dans une société entièrement fondée sur le consensus. Dans le Japon d'après-guerre, l'idée même qu'il puisse y avoir des soldats restés de leur plein gré à l'étranger plutôt que d'être revenus dans la mère patrie était tellement ancrée que le terme les désignant - *mikikanhei* - était prohibé par les autorités. Faisant fi de ce refus d'accepter cette réalité, le réalisateur, récompensé par deux Palmes d'or à Cannes, est parti sur les traces de ces hommes pour tenter de comprendre leur cheminement. Evidemment dérangeants, ces documentaires ont été très peu vus au Japon. Voilà pourquoi il ne faut pas manquer l'occasion de se procurer ces films dont la valeur historique est immense. Ils permettent de mettre un bémol dans la façon qu'ont les autorités à présenter les événements de la dernière guerre.



Dans un autre registre historique, celui-là bien moins polémique, Carlotta a ressorti en version restaurée *Harakiri (Seppuku*, 1962) de KOBAYASHI Masaki sans doute le plus beau film de sabre jamais tourné jusqu'à nos jours. Le cinéaste prend à l'époque bien des risques pour tourner ce film qui dénonce le mode de fonctionnement de la classe des samouraïs. D'une esthétique quasi parfaite et d'une grande audace en termes de réalisation, *Harakiri* reste un modèle du genre que l'on a souvent voulu copier sans y parvenir. Le dernier réalisateur en date à s'être lancé dans l'aventure est MIIKE Takashi avec *Hara-kiri, mort d'un samouraï.* Le réalisateur, qui est capable du pire comme du meilleur, offre un travail soigné, mais qui manque de profondeur et de tension dramatique. *Saya Zamuraï* de MATSUMOTO Hitoshi en est pour sa part pourvu. Sorti au printemps, ce long métrage aborde de façon originale la condition des samouraïs. A la fois drôle et poignant, le film figure parmi les très bonnes surprises de l'année 2012. Urban distribution le sort en DVD dans un coffret comprenant deux autres de ses longs métrages *(Symbol et Big Man Japan)*. A se procurer d'urgence.

O. N.



RÉFÉRENCES

EN SUIVANT CES SOLDATS QUI NE SONT PAS REVENUS, de IMAMURA Shôhei, Choses vues, 18€
L'ÉVAPORATION DE L'HOMME, de IMAMURA Shôhei, Choses vues, 15,50€
HARAKIRI, de KOBAYASHI Masaki, Carlotta, 14,99€
HARA-KIRI, MORT D'UN SAMOURAÏ, de MIIKE Takashi, Bodega, 19,99€
COFFRET MATSUMOTO HITOSHI, Urban, 29,99€

UNE MAISON POUR TOUS

みんなの家



Le 11 mars 2011, la côte nord-est du Japon a été frappé par un très violent séisme suivi quelques minutes plus tard par un tsunami qui a dévasté villes et villages, faisant des milliers de victimes et des dégâts collossaux. Après avoir concentré les efforts sur le relogement des sinistrés, il est apparu indispensable de leur fournir un lieu où ils pourraient se retrouver pour éviter de rester isolés les uns des autres. Répondant à ce besoin manifeste, Kishin no kai, une association d'architectes créée par Itô Toyô, Yamamoto Riken, Naitô Hiroshi, Kuma Kengo et Sejima Kazuyo, a décidé de bâtir une première Maison pour tous - Minna no ie à Sendai. Elle a été inaugurée à l'automne 2011. Une seconde maison est prévue à Rikuzen Takata. Pour l'achever, Kishin no kai, a besoin de notre soutien. Zoom Japon s'associe à leur démarche et lance auprès de ses lecteurs un appel aux dons pour réunir les 50 000 euros nécessaires à la construction de cette maison commune.

Au 31 août 2012, nous avons recueilli 18 153 euros.

POURSUIVONS NOTRE EFFORT ET BÂTISSONS-LA

Les fonds récoltés par l'intermédiaire de l'association Japonaide seront versés à Kishin no kai qui les utilisera pour achever le projet de Rikuzen Takata.

Je souhaite aider à la construction de la **Maison pour tous - Minna no ie** à Rikuzen Takata en donnant la somme de :

☐ 5 euros ☐ 10 euros ☐ 20 euros ☐ 30 euros ☐ 50 euros ☐ Autre : ________________

Chèque à rédiger à l'ordre de *Japonaide* à envoyer à :

ZOOM JAPON

Zoom Japon - Opération Maison pour tous
12 rue de Nancy, 75010 Paris

Le **Japon** vu du **train**



Un carnet de rails pour parcourir le Japon en dehors des sentiers battus et découvrir son histoire, son cinéma, sa littérature.

Rien ne manque à ce voyage insolite qui baigne dans la convivialité !

40 itinéraires accompagnés de textes enrichis de vignettes bien appétissantes.



304 pages. 18 €. En vente dans toutes les librairies et sur amazon.fr.

---

espace Japon

Ateliers pour enfants et adultes / Cours de japonais

12 rue de Nancy 75010 Paris / Tél : 01 4700 7747
Mardi - vendredi : 13h-19h / Samedi : 13h-18h

Inscription en ligne sur www.espacejapon.com

Atelier : dégustation de saké

Jeudi 6 déc. 19h-20h30

Découvrir le parfum et le goût de "Ginjô-shu"

Tarifs : 25€ / 20€ adhérents

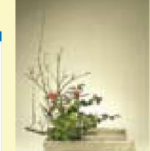
Stage intensif de japonais pour débutants

Du 23 janvier au 15 mars 2013

Mercredis & vendredis, 19h-21h.

32 heures de cours.
395€ TTC matériel compris.
Formation professionnelle 535€ HT.

Espace Japon est fermé du 22 décembre au soir jusqu'au 2 janvier 2013 (inclus)



Furoshiki Origami Calligraphie Soroban Ikébana Paquet cadeaux Amigurumi Dessin-manga Kamishibaï Après-midi Japon Préparation-voyage Saké Cuisine

EXPOSITIONS



Cadeaux de Noël 2012
Expo-vente par 15 jeunes créateurs japonais
Jusqu'au 8 décembre 2012

Tout doit partir ! Bazar 2012
Du 10 au 22 décembre 2012
En plus de la vente annuelle de poteries et de produits japonais à prix modestes, Madame MO nous rejoint !

Expo-vente de la nouvelle collection en exclusivité par Madame MO
Du 14 au 20 janvier 2013





+ workshop par Pascale Moteki réalisation d'abécédaire nippon
du 15 au 17 janvier, 14h-16h & 19h-21h.
Pour enfants ou/et adultes. Réservation obligatoire.

Madame MO

LANGUE Retour au bercail en quatre syllabes

Un petit chez soi vaut mieux qu'un grand chez les autres, dit-on. Bienvenue chez vous...

Dans un précédent numéro de Zoom Japon (n°17, février 2012), l'expression *tadaima* apparaissait déjà, décrite comme une de ces formules difficilement traduisibles qui obligent, du moins en français, à forcer le naturel. Faute de véritable équivalent dans notre langue, j'avais opté pour un "me revoilà" respectueux du sens mais pas de la forme. Une présentation qui mérite d'être développée.

Traditionnellement, on pénètre dans une habitation japonaise en transitant par le *genkan*, entrée ou vestibule faisant office de sas où, le temps de se déchausser, l'être qui rentre chez lui opère sur lui-même toutes les modifications dictées par les besoins d'une vie d'intérieur : le regard des gens du dehors n'étant plus, on peut enfin se vautrer à sa guise. *Tadaima* ! s'exclame-t-on alors, sur un ton autant relâché que le sont les muscles de tout son corps. Le relâchement est d'ailleurs également exprimé dans l'aspect inachevé de la formule qui, dans sa forme complète et originelle, donne :

> たった今帰りました。(いまかえ)
> *Tatta ima kaerimashita.*
> Traduction littérale : Je suis rentré à l'instant.

Cet enracinement dans les mœurs de l'emploi d'une expression figée contribue à l'attachement des Japonais à préserver leur intérieur comme lieu de retraite privilégié en marquant oralement le changement de cadre et donc d'état. L'intimité relève bien souvent de peu de choses dans des habitations aussi exiguës que mal insonorisées, et c'est d'abord dans les esprits qu'elle se définit. Les personnes extérieures au foyer ne sont pas reçues sans raison, surtout si le désordre fait partie du laisser-aller général. Pipo n'a pas eu l'honneur de faire le tour du propriétaire le jour de son arrivée chez la famille de Yumi. Le père ne lui a pas montré son antre. Il l'inaugurera peut-être un jour lorsqu'on lui demandera de prêter ses petits bras pour déménager quelque lourd meuble, mais il devra ce jour-là faire bien attention à fermer les yeux sur les piles de livres entassés sans ordre, les vêtements qui traînent d'un homme plus pressé d'aller se délasser dans son bain que de les mieux disposer, les journaux qui tapissent le sol et camouflent les tatamis, l'ordinateur et tous ses câbles. Comme si seuls le désordre et la surabondance étaient chez l'homme japonais la marque d'une existence laborieuse et trépidante. L'intérieur nippon montre parfois des signes étranges d'auto-complaisance où les Japonais font paradoxalement de la gêne que leur inspire leur foutoir sans nom l'empreinte de la plus grande vertu en cette culture : l'ardeur au travail. Derrière tout fourbi se cache un être actif, un besogneux. L'ordre et le rangement sont suspects. Le bûcheur n'a pas le temps de ranger et préfère s'excuser platement de la mocheté de son décor en prétextant un planning trop rempli. «Faites comme chez vous» n'est pas japonais, et l'hôte inattendu appréciera d'autant plus, de retour chez lui, la paix de son bordel retrouvé. *Tadaima*...

PIERRE FERRAGUT

PRATIQUE

LE MOT DU MOIS

片付ける (かたづ) (katazukeru) : ranger

ごめんね。忙しくて、片付ける暇もない… (いそが / かたづ / ひま)

Gomen ne. Isogashikute, katazukeru hima mo nai...

Excuse-moi, je n'ai même pas le temps de ranger...







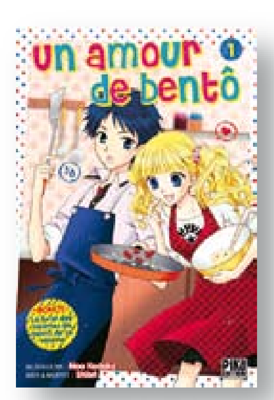






Beaucoup de plaisir dans une petite boîte

Si vous êtes un lecteur régulier de *Zoom Japon*, vous vous souvenez sans doute de notre numéro de juillet dernier consacré au manga culinaire et la place importante qu'il occupe au Japon. Les éditeurs français ont souvent hésité à se lancer dans la traduction de manga de ce genre, estimant sans doute que le public aurait du mal à s'y retrouver dans le nom des plats et des produits évoqués. C'est bien dommage, mais il semble que cela va changer dans les mois à venir. Les Français sont de plus en plus amateurs de cuisine japonaise et les boutiques proposant des produits alimentaires nippons se multiplient. Pika Edition a donc eu le nez fin en décidant de publier *Un Amour de bentô* qui, derrière ses apparences de manga pour jeunes filles, s'avère en réalité un excellent livre de cuisine. Il s'agit en effet d'une adaptation libre d'un ouvrage de recettes réalisé par la scénariste Shiori. En y ajoutant quelques personnages attachants, elle a réussi à construire une histoire sympathique grâce à laquelle on peut s'essayer à la confection de savoureux bentô.



Un Amour de bentô de Shiori (scénario) et KODAKA Nao (dessin), trad. par Ken Kuriki, Pika édition, série en 3 volumes terminée, 8,05€.

RESTAURANT La cuisine d'Ôsaka s'invite à Paris

Désireux de faire découvrir la spécialité de sa ville natale aux Français, un jeune chef japonais s'est installé dans le 11ème à Paris.

Cela fait un peu plus d'un an que WAKASA Yôsuke a ouvert son restaurant dans le 11ème arrondissement de Paris. *"Ce n'était pas très intéressant de nous implanter dans un quartier fréquenté par une clientèle japonaise. Ce que je voulais, c'est pouvoir expliquer ma cuisine à des clients français"*, explique-t-il sur un ton décidé. Il y a chez lui une évidente envie de partager et de faire découvrir un plat qui est loin d'être banal : le *kushikatsu* ou petites brochettes frites. Pourtant, il a baptisé son restaurant Bon qui signifie littéralement "banal". Originaire d'Ôsaka, ville où le *kushikatsu* est très populaire, WAKASA Yôsuke a grandi en se régalant de ces brochettes composées de saumon, de morue, de champignons, de coquille Saint-Jacques ou encore de marron. On peut pratiquement utiliser toutes sortes d'ingrédients pour préparer ce plat qui se consomme avec un assortiment de sauces. *"C'est un plaisir pour moi de conseiller les clients dans le choix des sauces à consommer avec telle ou telle brochette"*, ajoute le patron de cet établissement qui existe depuis le 25 novembre 2011. Il n'en est pas à son premier restaurant puisque Bon est le quatrième d'une série qu'il espère longue. Depuis son enfance, il rêvait de pouvoir devenir son propre patron et voyager à travers le monde. Il ne voulait pas suivre l'exemple de son père, employé à vie chez Toyota. *"Le père d'un de mes copains avait sa propre entreprise. Mon objectif était de faire comme lui"*, ajoute WAKASA Yôsuke. C'est dans la restauration qu'il a trouvé sa voie. *"Procurer du plaisir à mes clients en leur faisant goûter une spécialité de ma région natale, il n'y a rien de plus motivant"*, poursuit-il. Le chef passe une grande partie de l'après-midi à confectionner minutieusement ces petites brochettes. Il choisit avec soin chaque ingrédient : un champignon shiitake, du foie gras, une crevette, du poireau ou bien de l'oignon. Elles attendent ensuite d'être baignées l'une après l'autre dans une huile de raisin sous les yeux des clients curieux de voir se transformer ces mets appétissants. Le *kushikatsu* est un plat convivial que l'on consomme entre amis en sirotant une bière ou un bon sake. Chaque brochette réserve une surprise gustative inattendue en dépit de leur apparence homogène. Dans son menu à 53 euros qui comprend 15 brochettes, WAKASA Yôsuke permet ainsi à ses clients de découvrir une palette assez large de goûts et de saveurs. Le prix peut, de prime abord, sembler un peu élevé, mais il s'avère en définitive tout à fait à la hauteur du plaisir procuré par les *kushikatsu* de WAKASA Yôsuke. Ce dernier propose dans le menu un dessert tout à fait original (un beignet de glace) qui vaut à lui seul le déplacement. Si vous passez par le 11ème arrondissement, n'hésitez donc pas à faire une halte dans ce restaurant qui n'est finalement pas banal du tout.

Ozawa Kimie

Ozawa Kimie

PRATIQUE

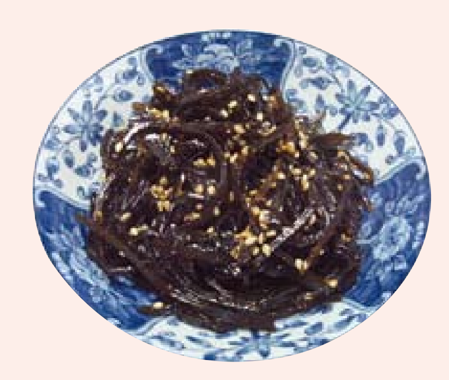
S'Y RENDRE 24 rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris. Tél. 01 43 38 82 27 - Ouvert de 19h30 à 22h (dernière commande). Fermé le dimanche.

LA RECETTE DE YÔSUKE, chef de Bon

Confit de kombu
(kombu no tsukudani)

Avec plus de 200 000 tonnes d'algues consommées chaque année, les Japonais profitent des nombreux bienfaits qu'apportent ces aliments venus de la mer. Riches en fibres, en protéines, sels minéraux et vitamines, les algues sont une ressource précieuse pour la cuisine japonaise. Depuis quelques années, du fait de la popularité de la gastronomie nippone, de nombreux chefs étrangers utilisent les algues dans leurs préparations et créent de nouveaux plats en s'appuyant sur leur qualité gustative. Au Japon, leur consommation est ancienne. Dans l'histoire, on retrouve de nombreux témoignages de leur présence dans la vie quotidienne. Elles furent même longtemps taxées et servirent parfois de monnaie d'échange. Les *kombu* faisaient partie des cadeaux offerts par les Japonais à la Cour de Chine et lors de cérémonies religieuses, les offrandes comportaient toujours plusieurs sortes d'algues. On peut citer le *wakame*, le *kombu*, le *nori* ou encore le *hijiki* parmi les algues les plus utilisées dans la cuisine japonaise. Le *kombu* est principalement produit à Hokkaidô qui en fournit près de 90 %. Cette algue est d'autant plus importante pour les Japonais qu'elle entre dans la composition du *dashi* (avec la bonite séchée), base de la cuisine japonaise notamment pour la soupe de miso ou le bouillon des nouilles. Les producteurs de *kombu* prennent d'ailleurs un soin particulier dans leur affinage afin de leur donner des saveurs propres et mettre en valeur leurs bienfaits.

INGRÉDIENTS (pour 3 à 4 personnes)


DR

200 g de kombu séché
13 cl de sake
40 g de sucre
2 cl de sauce de soja
6 cl de tamari (un peu plus concentré que la sauce de soja ordinaire)
0,5 cl de vinaigre de riz
10 g de grains de sanshô (poivre japonais)
1 cl de ponzu (sauce à base de citron)
Un peu de sésame blanc

PRÉPARATION

1 - Laisser reposer dans l'eau le kombu séché pendant plus de trois heures. Une fois qu'il a repris son élasticité, couper en carré de 1cm. **2** - Dans une casserole, mettre les morceaux de kombu; ajouter le sake, le sucre, la sauce de soja, le tamari et le vinaigre de riz. A ébullition, retirer l'écume. **3** - Ajouter les grains de sanshô moulus. Laisser cuire à feu moyen jusqu'à évaporation du bouillon puis arrêter la cuisson. **4** - Rajouter la sauce ponzu et mélanger le tout. **5** - Laisser refroidir et rajouter à la préparation le sésame blanc. Ce *tsukudani* qui peut se conserver 2 à 3 semaines peut se servir soit à l'apéritif comme amuse bouche ou bien se déguster avec du riz chaud.

DÉCOUVERTE Un tramway nommé plaisir

Unique survivante de l'ancien réseau de trams à Tôkyô, la ligne Arakawa réserve de belles surprises au visiteur curieux.

J'ai toujours été obsédé par les tramways. C'est peut-être lié au fait que j'aime les trains. En m'installant à Tôkyô, j'ai donc été déçu d'apprendre que l'important réseau de tramways avait été démantelé une bonne fois pour toute. Il avait pourtant survécu au séisme de 1923 et aux bombardements américains de 1945 pour atteindre un trafic de 600 000 passagers par jour en 1955. Mais en 1960, la capitale qui se préparait à accueillir les Jeux olympiques a soudainement décidé que le tramway n'était pas en phase avec l'image moderne qu'elle voulait donner d'elle au reste du monde. Il fut donc décidé de supprimer ce réseau ferré.
Ma déception a cependant été en partie remisée lorsque j'ai découvert qu'une ligne avait survécu à la destruction : la ligne Arakawa. Elle est très particulière. Bien qu'on la présente comme une ligne de tramway, elle bénéficie d'un tracé qui lui permet d'échapper en grande partie au trafic routier de la capitale. Elle n'a pas à se soucier des feux rouges ou des embouteillages. Le plus notable, c'est que cette ligne de 12,2 kilomètres que l'on parcourt en une cinquantaine de minutes entraîne le visiteur dans la partie la plus négligée de Tôkyô. Elle se situe bien loin des deux principaux centres d'attraction de la capitale : Shinjuku ou Shibuya pour son côté ultramoderne et Asakusa pour son côté pseudo folklorique. C'est là-bas que se précipitent ceux qui sont en quête de sensation ou de l'atmosphère du vieux Tôkyô. En revanche, personne ne se rend dans les quartiers nord à moins d'y vivre ou d'y travailler. Une première virée dans ce quartier m'a convaincu qu'il fallait y revenir, en faisant cette fois plusieurs arrêts afin d'aller à la découverte de lieux que j'avais entraperçus lorsque j'étais assis dans le tram. C'était aussi pour moi une bonne occasion de suivre les voies. C'est du moins ce que je croyais, car en définitive, ce n'est pas du tout évident dans la mesure où les rails sont souvent posés à quelques centimètres de murs qui interdisent au piéton d'essayer de suivre le parcours du tram sans risquer sa vie. J'ai donc dû me résoudre à faire de nom-

Une rame de la ligne Arakawa avec, en arrière plan, la tour Tokyo Sky Tree (634 m).

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

breux détours, mais ce ne fut pas une déception, loin de là. Ce fut comme une sorte de voyage dans le temps qui m'a permis de pénétrer dans un Tôkyô que je croyais depuis longtemps disparu. J'y ai découvert de petites entreprises familiales ou de minuscules boutiques remplies d'objets étranges et poussiéreux dont la plupart des gens aujourd'hui ne savent pas comment les utiliser. J'y ai aussi vu des arbres. Voilà qui rend aussi cette partie de la ville aussi particulière puisque Tôkyô n'est pas connue pour être une cité arborée. A titre d'exemple, la surface occupée par les parcs dans la capitale nippone représente seulement un vingtième de celle qui existe à Washington.

Le point de départ de la ligne Arakawa se situe à Waseda, à proximité de la fameuse université. Après quelques arrêts, on atteint Zôshigaya qui constitue l'un des endroits les plus fascinants du parcours. A droite de la voie, se trouve le cimetière de Zôshigaya. Je ne sais pas si c'est la même chose pour vous, mais les cimetières sont des lieux qui me passionnent. Cela peut vous sembler bizarre, mais je pense que la plupart d'entre eux ont du charme. A Tôkyô, en particulier, ils sont magnifiques et figurent parmi les endroits les plus tranquilles de la ville. Celui de Zôshigaya ne fait pas exception. Déambuler dans les allées recouvertes d'herbe, entourées par les arbres et l'odeur envahissante de l'encens, on peut rapidement oublier l'énorme complexe Sunshine City qui se situe de l'autre côté des voies. Dans ce cimetière, vous trouverez des tombes de personnalités marquantes comme celles des écrivains NATSUME Sôseki, NAGAI Kafû et Lafcadio Hearn. TÔJÔ Hideki, l'ancien Premier ministre pendant la Seconde Guerre mondiale qui fut exécuté pour crimes de guerre en 1948, y a aussi sa sépulture.

Beaucoup de personnes estiment que les jours de Zôshigaya sont comptés et que le"progrès" va tout envahir. Mais comme me l'a affirmé un vieux monsieur rencontré sur le chemin, tant que lui et les autres anciens seront en vie, les tenants du changement devront prendre leur mal en patience. Il semble bien d'ailleurs que la partie nord de la capitale soit habitée en majorité par les plus âgés. En effet, elle n'a jamais été dans le coup et bon nombre de jeunes Tokyoïtes la trouve trop traditionnelle et



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Une promenade dans le cimetière de Zôshigaya réserve bien des surprises.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Passage à niveau à proximité de l'arrêt Kôshinzuka.

un peu trop tranquille. Elle n'a pas non plus réussi à attirer ceux en quête d'un endroit agréable à vivre. En suivant le parcours de la ligne Arakawa, on comprend rapidement pourquoi. A la différence des stations de métro, reflets de la technologie de pointe, les arrêts de la ligne se résument la plupart du temps en un quai en béton, un banc en bois pour trois ou quatre personnes et l'absence d'un distributeur de tickets. C'est rudimentaire et sans doute un peu trop pour les citadins du XXIème siècle. Après Zôshigaya, il est préférable de reprendre le tramway pour éviter le quartier suivant composé de bâtiments gris et ternes. Mais une fois que la ligne coupe la boucle de la ligne Yamanote et prend la direction du nord vers les limites de la ville, on retrouve cette atmosphère du vieux Tôkyô. On peut faire une nouvelle halte pour se promener dans ce labyrinthe de ruelles et d'allées réputées peu attrayantes. Cela s'avère être une expérience pour le moins rafraîchissante qui tranche tellement avec l'agitation des quartiers commerçants et de bureaux de la capitale. A peu près à mi-chemin, le tramway arrive à Asukayama. Courageux, il affronte pour la première fois la circulation routière. C'est un endroit où le trafic est important. Le tram doit ralentir. C'est donc le bon moment pour descendre et explorer le quartier. Celui-ci ne manque pas d'intérêt sur le plan de l'histoire et de la nature. Situé sur des hauteurs, avec des ruisseaux qui se déversent en cascade dans la rivière Shakuji, le lieu avait été choisi par le shôgun au XVIIIème siècle pour une vaste campagne de plantation d'arbres. De très nombreux cerisiers avaient été plantés sur les collines. Au moment de leur floraison, les bourgeois de Tôkyô y organisaient des fêtes *(hanami)*. Certains de ces arbres sont encore là, mais la vue panoramique sur la ville est décevante avec une forêt de bâtiments gris. On trouve aussi quatre des sept cascades dans le parc Nanushi no taki qui se trouve juste derrière le sanctuaire shintô Ôji inari. Cette pérennité n'est pas une mince affaire quand on sait que l'industrialisation de la ville a détruit une grande partie de la nature et que la présence de ces usines avait transformé le quartier en une des cibles privilégiées des bombardements intensifs de l'aviation américaine pendant la dernière guerre mondiale.



Le temple Shôju-in est surnommé le temple des bébés.





Un plaqueminier et les fameaux gâteaux d'Akemi Seika.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Après quelques minutes de marche au milieu des nombreuses ruelles, j'ai découvert, caché au cœur d'un groupe de maisons, un temple bouddhiste. Son nom officiel est Shôju-in, mais une petite pancarte à l'entrée du lieu dit qu'il s'appelle Akachan-ji ou temple des bébés. Ce n'est pas un endroit unique puisqu'on en trouve dans la plupart des villes de l'archipel. Ils sont facilement reconnaissables aux poupées et autres jouets qu'on vient y déposer. Les femmes qui ont du mal à avoir des enfants ou celles qui veulent obtenir une protection divine pour leur enfant à naître viennent ici pour prier. D'autres s'y rendent pour obtenir le pardon après un avortement. Au Japon, les interruptions volontaires de grossesse sont relativement courantes et les religions bouddhiste et shintoïste ne s'y opposent pas. Mais d'un autre côté, l'éducation sexuelle est quasiment inexistante et pour la plupart des couples, le préservatif reste le seul moyen pour le contrôle des naissances. De retour dans le tram, le dernier tronçon de la ligne Arakawa offre quelques petits joyaux pour les explorateurs urbains les plus curieux. Il y a, par exemple, le parc d'attraction Arakawa près de l'arrêt Arakawa Yûenchimae. Celui-ci fut inauguré en 1922. Mais comme je suis un amateur de train, j'ai décidé de faire deux autres haltes. La première à Kajiwara. Juste à côté de l'arrêt, on trouve Akemi Seika. Cette boutique est célèbre pour ces gâteaux en forme de tramways, un must pour tout fan de train qui se respecte. J'ai fait la seconde halte à Minowabashi, terminus de la ligne, pour me rendre dans un café dont le propriétaire est encore plus dingue de tramway que moi. Outre des boissons chaudes, il propose à ses clients des trams en miniature et des jeux qui s'y rapportent. Bavard, il m'a raconté plein d'histoires fascinantes et juste avant de partir, il m'a soufflé à l'oreille qu'il y avait ailleurs dans la banlieue de Tôkyô une autre ligne de tram. Mais ça c'est une autre histoire.

GIANNI SIMONE

EXPOSITION Aida Makoto, un génie inspiré

Le Mori Art Museum rend hommage à l'un des plus brillants artistes contemporains.

Il ne laisse personne indifférent et c'est le propre des plus grands. AIDA Makoto figure parmi les artistes les plus intéressants de l'archipel avec son regard cru et cynique sur le monde qui l'entoure. Voilà pourquoi on ne peut que se féliciter que le Mori Art Museum rassemble ses principales œuvres dans une exposition intitulée en japonais *Tensai de gomennasai* [Excusez-moi d'être un génie] et en anglais *Monument for nothing*, ce qui n'a absolument rien à voir. Le principal, c'est de pouvoir découvrir la force voire la rage qui anime l'artiste lorsqu'il crée ses œuvres si fortes. A ne pas manquer si vous passez à Tôkyô. Jusqu'au 31 mars dans ce magnifique musée.

GABRIEL BERNARD

PRATIQUE

MORI ART MUSEUM
Roppongi Hills Mori Tower, 52ème étage, 6-10-1 Roppongi, Minato-ku, Tôkyô. Tél. 03-5777-8600 De 10 h à 22 h (17 h le mardi). 1500 yens.



Mizuma Art Gallery/Mori Art Museum

Mixeur, 2001, acrylique sur toile, 290 cm x 210, 5 cm, collection TAKAHASHI, Tôkyô.

TRANSPORT Bon plan à Nagoya

Si vous choisissez de vous rendre au Japon, en arrivant par Nagoya, sachez que la société Meitetsu Bus met en place jusqu'au 31 décembre un service de limousine bus entre l'aéroport et le centre-ville à prix réduit. Pour 1000 yens [10 euros], vous serez en une heure environ (entre 48 et 60 minutes selon la circulation) au cœur de la cité. Le premier départ a lieu à 6h en direction de l'aéroport et à 9h au départ de ce dernier.

www.meitetsu-bus.co.jp/info/pdf/international.pdf

SHOPPING Animation à tous les étages

Animate, magasin spécialisé dans les produits dérivés de dessins animés, a inauguré le 17 novembre dernier son magasin d'Ikebukuro entièrement rénové. Situé à 5 mn de la gare, ce bâtiment de huit étages fera le bonheur de tous les fans qui se respectent.

ANIMATE IKEBUKURO
1-20-7 Higashi Ikebukuro, Toshima-ku, Tôkyô
Tél. : 03-3988-1351 - Tous les jours de 10h à 21h.

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 4700 1133 Fax : 01 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
ZOOM JAPON
Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France
Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Pierre Ferragut, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Alissa Descotes-Toyosaki, Gianni Simone, Ritsuko Koga, Elodie Brisson , Yoshié Takano, Rié Tanaka, Takako Taniguchi, Miwa Takano, Makoto Sato, Hirofumi Chonan, Kanda Graphisme (maquette).
Publicité : Kimié Ozawa, Yoshiyuki Takachi.
Responsable de la publication : Dan Béraud

L'ANTHOLOGIE DU FRANPONAIS









LA NOUVELLE RÉFÉRENCE HUMOUR !!!
TOMES 1 ET 2 DÉJÀ DISPONIBLES EN LIBRAIRIE.
LE CADEAU IDÉAL À PETIT PRIX !





QUAND UN AMI VOUS A TRAHI ET ENLEVÉ CE QUE VOUS AVIEZ DE PLUS CHER AU MONDE, IL NE VOUS RESTE PLUS QU'UNE SEULE RAISON DE VIVRE :

LA VENGEANCE !



" rudement efficace dans sa catégorie [...] un divertissement accomplissant bien sa mission "

16/20 - TOP de la rédaction (Manga-news.com)

MANGA-NEWS.com

" Une île sur laquelle on vous recommande de poser le pied " (AnimeLand)





TOME 1
déjà disponible
en librairie

TOME 2
dès le
10 janvier 2013